

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

ANÁLISE SENSORIAL DE FILÉ DE CAUDA DE JACARÉ DO PANTANAL EMBALADOS EM ATMOSFERAS MODIFICADAS

Ronielton Lucas Reis de CASTRO*¹, Marleide Guimarães de Oliveira ARAÚJO²,
Mariane Benedita Ramos de ARRUDA¹, Maycon Douglas Lima ARAÚJO¹

*Autor para correspondência: ronieltonlucas.agro@gmail.com

¹Graduando em Bacharelado em Zootecnia no Instituto Federal de Mato Grosso – *Campus São Vicente*, Cuiabá, Mato Grosso, Brasil

²Docente no Instituto Federal de Mato Grosso – *Campus São Vicente*, Cuiabá, Mato Grosso, Brasil

Resumo: The objective of the present work was to evaluate if the alligator meat of the Pantanal cooled in different modified atmosphere atmospheres interferes in the characteristics of aroma, color and texture, evaluated by means of sensorial analyzes. Three treatments were used for the subsequent packaging in modified atmosphere (EAM): air (control) and two gas combinations for EAM₂: CO₂ (50%)+ N₂ (30%) + O₂ (20%) e EAM₃: CO₂ (60%) + N₂ (30%) + O₂ (10%). The cuts were then stored and conditioned at 1 to 5°C for 21 days. The analyzes were carried out every 3 days, totaling 8 days and in each day were used 03 packages of each treatment for sensory analysis of aroma, color and texture. The experiment was conducted in a completely randomized design with 3x8 factorial arrangement, 3 atmospheres and 8 storage dates (0, 3, 6, 9,12,15,18 and 21 days), totaling 24 treatments with 3 packs for each replicate. According to the results, it can be concluded that the longest period for the consumption of alligator meat in the Pantanal was 15 days for packagings modified with (50%) CO₂, (30%) N₂, (20%) O₂ allowing better use of meat after slaughter.

Palavras-chave: aroma, carne exótica, cor, corte comercial, textura

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Introdução

Há viabilidade de utilização de carne Jacaré do Pantanal (*Caiman crocodyllus yacare*) como mais uma opção de fonte protéica de origem animal. De acordo com Romanelli (1995) o consumo da carne de jacaré vem aumentando e está sendo comercializada em restaurantes especializados com uma boa aceitação, comprovada através de estudos realizados com aplicação de análise sensorial, onde se destacaram a aparência visual atraente e o sabor agradável.

A maior concentração de jacaré no Brasil, encontra-se no Estado de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, principalmente na região do pantanal. O jacaré do pantanal despertou o interesse na sua criação em cativeiro, já que constitui uma alternativa de diversificação das atividades econômicas nesta região devido seu reconhecido valor comercial.

Atualmente, no estado de Mato Grosso, na região da cidade de Cáceres encontra-se a cooperativa de criadores e o frigorífico onde se processa o couro e carne de jacaré, sendo que a carne é comercializada somente congelada.

Atualmente os consumidores tem preferências para consumir produtos que apresente maior frescor, notou-se a necessidade de estudar a validade comercial de um corte cárneo do jacaré do pantanal nos parâmetros sensoriais de aroma, cor, textura e mantendo-os sob refrigeração em embalagens com atmosferas modificadas utilizando os seguintes gases: carbônico, nitrogênio, oxigênio e embalagem controle.

Objetivou-se neste trabalho avaliar as características sensoriais da carne de jacaré do pantanal resfriada em embalagens com diferentes atmosferas modificadas.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Material e Métodos

O file da cauda de jacaré do pantanal utilizada foi adquirida do frigorífico Coocrijapan na cidade de Cáceres/MT, estabelecimento registrado no IBAMA, onde os animais foram abatidos sob inspeção sanitária do Serviço Inspeção Federal (SIF no 2452).

No estudo foram utilizados 56,7 kg de cortes do filé de cauda de jacaré do pantanal (*Caiman crocodyllus yacare*) obtidos na cooperativa Coocrijapan na cidade de Cáceres e Aguarécito Leather comércio de couro no município de Poconé, ambos do estado de Mato Grosso.

Os filés de cauda foram acondicionados em caixas isotérmicas de polímeros expandidos contendo gelo e transportados até o laboratório de análises de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso (IFMT), *Campus São Vicente*.

No laboratório, os cortes comerciais de filé da cauda foram divididos em porções identificados e embalados, em sacos de polietileno de alta densidade e cada porção constituída de uma média de 300 g, totalizando 63 embalagens para cada tratamento. Em seguida foram submetidas em equipamento próprio, para posterior envase em atmosfera modificada (EAM). Foram utilizados 3 tratamentos, sendo ar (controle) e duas combinações de gases para EAM₂: CO₂ (60%) + N₂ (30%) + O₂ (10%) e EAM₃: CO₂ (50%)+ N₂ (30%) + O₂ (20%), os cortes foram armazenados e acondicionados em temperatura entre 1 a 5°C por 21 dias.

As análises foram realizadas a cada 3 dias, totalizando 8 dias e em cada dia foram utilizadas 03 embalagens de cada tratamento para análise sensorial de aroma, cor e textura, de acordo com a metodologia proposta pelo Instituto Adolfo Lutz (1983). O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente ao acaso com arranjo fatorial 3 x 8, sendo 3 atmosferas e 8 datas de armazenamento (0, 3, 6, 9,12,15,18 e 21 dias), totalizando 24 tratamentos com 3 embalagens para cada repetição.

Promoção e Realização:

Apoio Institucional:

Organização:

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Resultados e Discussão

Avaliação sensorial do filé de cauda do jacaré do pantanal (*Caiman crocodyllus yacare*) embalados em três atmosferas modificadas: ar (controle) e armazenados sob refrigeração (1 a 5°C) durante 21 dias, conforme tabela 1.

Tabela 1 - Análise sensorial das características da carne em diferentes ambientes submetidas ao período de armazenagem de 21 dias

Dias	Aroma/Cor/Textura		
	Ar	EAM ₂ : CO ₂ (50%)+ N ₂ (30%) + O ₂ (20%)	EAM ₃ : CO ₂ (60%) + N ₂ (30%) + O ₂ (10%),
0, 3	Característico; Branca; Translúcida brilhante; Firme elástica	Característico Branca, Translúcida brilhante, Firme elástica	Característico; Branca, Translúcida brilhante. Firme elástica
6	Alterado, Branca clara c/ exsudado vermelho Firme pouca elasticidade	Característico Branca, translúcida brilhante. Firme elástica	Característico Rosada translúcida brilhante Firme elástica
9	Desagradável, Branca c/exsudado marrom, Flácida	Característico, Branca, translúcida brilhante, Firme elástica	Característico, Branca, translúcida brilhante, Firme elástica
12	Pútrido pronunciado Branca, Flácida limosa	Característico, Branca, translúcido brilhante, Firme elástica	Característico, Branca exsudada Firme elástica
15	Pútrido pronunciado, Parte verde e cinza, Flácida limosa	Característico, Branca, leve exsudado róseo. Firme elástica	Característico, Branca, com exsudado negro. Flácida
18	Pútrido, Cinza, Exsudado negro, Flácida limosa	Desagradável, Branca, exsudado vermelho. Flácida	Característico, Branca, com exsudado negro. Flácida
21	Pútrido, Cinza, exsudado negro. Flácida limosa	Desagradável, Branca, exsudado vermelho. Flácida	Desagradável Branca c/ exsudado negro, Flácida

AM = atmosfera modificada; CO₂ = Dióxido de carbono; N₂ = Nitrogênio; O₂ = Oxigênio.

As características sensoriais dos filés de cauda armazenados e acondicionados à embalagens com diferentes atmosferas modificadas e a ar (controle), mostraram que o prazo comercial foi de 15 dias para as embalagens com atmosfera modificada com CO₂ (50%)+ N₂ (30%) + O₂ (20%), as embalagens com CO₂ (60%) + N₂ (30%) + O₂ (10%) apresentaram grandes quantidades de exsudado

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

em 12 dias, ficando aceitável até o dia 9 e 3 dias para embalagem em ar (controle), com a utilização dos parâmetros sensoriais de aroma, cor e textura.

Segundo Gonçalves (2010), o gás carbônico (CO₂) solúvel em água ou em gordura, seria o principal gás de importância pelo efeito bacteriostático nas atmosferas modificadas. A cor é uma das características que podem influenciar na escolha de um alimento, podendo levar um consumidor a associá-la esta ao frescor do produto. Além desta, textura e aroma também estão relacionados com qualidade sensorial. No caso dos filés, estes devem apresentar firmeza, elasticidade e aroma característicos do produto cru. No início do estudo, os filés apresentaram características agradáveis, coloração rosada, aspecto firme e elástico, com aspectos semelhantes ao padronizado por Huss (1995).

Conclusão

De acordo com os resultados, pode-se concluir que o uso de tecnologia de embalagem em atmosfera modificada (50%)CO₂, (30%)N₂, (20%)O₂ permitiu melhor aproveitamento da carne após o abate comercial para consumo de carne de Jacaré de Pantanal.

Referências

- Gonçalves, A. C. 2010. Qualidade e valorização em Aquicultura propriedades sensoriais e período de conservação útil de peixe e bivalves. Discertação (D.Sc) Universidade de Lisboa, Lisboa.
- Huss, H. H. 1995. Quality and quality changes in fresh fish. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/V7180E/V7180E00.HTM#Contents>> Acessado em: 05 de maio de 2018
- Romanelli, P. F. 1995. Propriedades tecnológicas da carne de jacaré do pantanal (Caiman crocodilus yacare). Tese (D.Sc.). Universidade Estadual de Campinas, Campinas.