

CAMPUZANO, Pedro Pablo Rodriguez

ESTUDO DA PRODUÇÃO DE CONSERVAS DE MEXILHÃO *PERNA PERNA* EM ÓLEO DE SOJA E AZEITE DE OLIVA

Defesa:

07 de março de 2012

Membros da Banca Examinadora:

Profa. Dra. Andréa Lima dos Santos Schneider (orientadora)

Prof. Dr. Adriano Marenzi (membro externo)

Profa. Dra. Regina Maria Miranda Gern (membro interno)

Resumo:

A produção de mexilhões *Perna perna* vem se tornando uma importante atividade econômica do setor primário, sendo de suma importância aprimorar os métodos de conservação e industrialização visando otimizar o aproveitamento deste recurso. Dentro deste contexto, o objetivo desse trabalho foi elaborar conservas de mexilhão *Perna perna* em óleo de soja e azeite aromatizado como uma proposta de conservação e aumento da vida de prateleira. A partir de mexilhões cultivados, higienizados, pré-cozidos, curados em extrato de ervas (sálvia e alecrim), acondicionados em recipiente de vidro com óleo e azeite, esterilizados e armazenados a temperatura ambiente, foram determinados: a análise centesimal (teor de umidade, proteína, lipídios, cinzas e carboidratos e valor calórico) dos mexilhões pré-cozidos, as análises físico-químicas (pH e nitrogênio em bases voláteis totais (N-BVT)) nos produtos pré-cozidos e processados e feita a avaliação microbiológica das amostras pré-cozidas e após 15 e 30 dias de armazenamento, sendo os micro-organismos pesquisados, coliformes a 45°C, *Staphylococcus coagulase positiva* e *Salmonella sp.*, utilizando como instrumento normativo a RDC nº 12 de 2001, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária - ANVISA. Os resultados apresentaram valores de 71,8g/100g de umidade; 17,4g/100g de proteínas; 0,8g/100g de lipídios; 1,6g/100g de cinzas e 8,5% de carboidratos. O elevado teor de proteínas e baixo teor de lipídios confirmam a qualidade nutricional dos mexilhões. Os resultados de pH nos produtos pré-cozidos e processados encontram-se dentro dos valores de referência estabelecidos pela legislação. E o teor máximo de 11,7 N-BVT/100g do produto processado após 30 dias de armazenamento está abaixo dos limites estabelecidos de 30 mg/100g de N-BVT. As análises microbiológicas realizadas nas amostras dos produtos pré-cozidos mostraram presença de *Salmonella*, indicando que os consumidores devem ter cuidado ao consumir estes produtos, especialmente se o consumo for de alimentos crus. Para as amostras acondicionadas por 15 e 30 dias, as análises microbiológicas mostraram-se dentro dos limites estabelecidos pela legislação. Quanto à avaliação das características sensoriais foram realizados testes de degustação utilizando uma escala hedônica. A análise sensorial foi realizada em amostras de 30 dias de armazenamento, a qualidade microbiológica assegurada e o painel de degustadores não demonstraram diferença entre as amostras elaboradas com 20/80 ou 40/60 de azeite de oliva/óleo de soja como líquido de cobertura. Todas as amostras elaboradas mantiveram a mesma média de pontuação do produto comercial.

Palavras-chave: Mexilhão, processamento de alimentos, controle de qualidade de alimentos, composição centesimal