

“Características Físicas, Químicas e Sensoriais do Camarão sete barbas (*Xiphopenaeus kroyeri*, Decapoda: Penaeidae) nos desembarques em Guaratuba, Paraná, Brasil”

Hermínio de Paula Molinari

Defesa:

Joinville, 16 de outubro de 2018

Membros da Banca Examinadora:

Prof. Dr. Luciano Lorenzi (Orientador)

Profa. Dra. Renata Ernlund Freitas de Macedo (PUCPR)

Prof. Dr. Cláudio Rudolfo Tureck (UNIVILLE)

Resumo

O camarão *Xiphopenaeus kroyeri* representa importante recurso pesqueiro para as Regiões Sul e Sudeste da costa brasileira, sendo comercializado in natura ou processado.

Identificar as características sensoriais, físicas e químicas que melhor expressam a qualidade do camarão desembarcado é fundamental para garantir os preceitos de segurança alimentar. O objetivo desse trabalho foi determinar a relação do tempo de permanência do camarão sete barbas embarcado com a qualidade ao serem desembarcados em Guaratuba. As características sensoriais cor, odor, aderência de carapaça e presença de melanose e as características físicas e químicas temperatura do cesto, concentrações de metabissulfito de sódio, pH e bases nitrogenadas voláteis totais (BNVT) foram as variáveis eleitas para qualificação dos camarões, que permaneceram em períodos que variaram de 1 a 12 dias. Os resultados mostraram que tempo de embarque e temperatura influenciam a qualidade do pescado. As variáveis odor, cor, aderência de carapaça, melanose e BNVT indicaram alterações na qualidade dos camarões nos dias de armazenamento, indicando que o tempo de viagem das embarcações camaroeiras não deve ser superior a 10 dias.

Palavras chaves: *Xiphopenaeus kroyeri*, bases nitrogenadas, segurança alimentar, características sensoriais.