

# **ANÁLISE SENSORIAL, FÍSICO-QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE OSTRAS DO GÊNERO *CRASSOSTREA* FRENTE ÀS PERSPECTIVAS GASTRONÔMICA E SÓCIO AMBIENTAIS DE SUA PRODUÇÃO**

## **Defesa**

Joinville, 13 de maio de 2009.

## **Membros da Banca Examinadora:**

Profa. Dra. Therezinha Maria Novais de Oliveira (Orientadora)

Prof. Dr. Adriano Weidner Cacciatori Marenzi (Co-Orientador)

Prof. Dr. Luiz Henrique Beirão (UFSC)

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

## **Resumo:**

Este trabalho compõe um programa nacional de potencialização de espécies de ostras nativa, entre elas a *Crassostrea brasiliiana*. O objetivo principal deste trabalho foi comparar a aceitabilidade da espécie nativa com a espécie comercializada mundialmente, a *Crassostrea gigas* (espécie exótica), utilizando métodos de análise sensorial, microscópica, química e bioquímica. Foram comparadas duas estações do ano onde o inverno mostrou-se como o melhor período para o consumo de ostras, tanto da nativa quanto da exótica, perante as principais características observadas para ostras, segundo a banca analisadora, inclusive pelas variáveis do sabor doce e textura firme. Quanto à aceitação global do produto, não ocorreu diferença significativa entre as espécies para o período do inverno, contudo no verão foi significativa a diferença devido a baixa aceitação da ostra nativa pelos analisadores. Um fator importante observado diz respeito aos métodos em estudo onde, pode-se comparar as análises qualitativas da análise sensorial com as quantitativas referentes às análises laboratoriais deixando claro que quando os resultados da banca analisadora tiveram diferenças significativas para o sabor doce das ostras, os valores de glicogênio e as análises histológicas estavam de acordo. Desta forma, este trabalho mostra-se como um importante indicador para as comunidades ribeirinhas além de uma alternativa sócio econômica e ambientalmente correta.

**Palavras-chave:** análise sensorial, ostra nativa, *Crassostrea brasiliiana*, *Crassostrea gigas*.