



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CAMARÃO MARINHO *Litopenaeus vannamei* ARMAZENADO SOB ATMOSFERA MODIFICADA

Gabriela Muricy de Souza Silva¹, Mônica Tejo Cavalcanti²

RESUMO

Dentre os alimentos marinhos, o camarão é um dos produtos de maior importância comercial, por ser um alimento muito perecível, alguns métodos de conservação vem sendo pesquisados com o objetivo de prolongar sua vida de prateleira. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do uso da embalagem em atmosfera modificada na qualidade do camarão *Litopenaeus vannamei* refrigerado. Foram realizadas análises físico-químicas, microbiológicas nas amostras *in natura*, e sensoriais nas amostras cozidas, nos intervalos de 1, 3, 6 e 9. As misturas gasosas testadas foram: ATM1: 50%CO₂ + 50%O₂, ATM2: 60%CO₂ + 30%N₂ + 10%O₂ e ATM3: 80%CO₂ + 20%N₂. Para os resultados da físico-químicas os parâmetros de cor (a* e b*) e a perda de peso na cocção apresentaram-se com variação estatística entre os dias, porém ao final do período de armazenamento, essa variação não refletiu negativamente sob o produto, obteve resultados microbiológicos dentro dos padrões estabelecidos e na análise sensorial observou-se que não houve diferença estatística entre os tratamentos e foram bem aceitos para os atributos analisados apresentando as médias variando de 7 (gostei moderadamente) a 8 (gostei muito). O uso combinado das tecnologias de conservação, embalagem em atmosfera modificada e temperatura de refrigeração, demonstrou resultados satisfatórios para as análises realizadas.

Palavras-chave: vida de prateleira, misturas gasosas, tecnologias de conservação.

QUALITY ASSESSMENT MARINE SHRIMP *Litopenaeus vannamei* STORED IN MODIFIED ATMOSPHERE

ABSTRACT

Among the marine food, Shrimp is one of the products most commercially important, by being a food very perishable, some conservation methods are being researched in order to prolong their shelf life. The objective of this study was to evaluate the effect of the use of modified atmosphere packaging in quality of the shrimp *Litopenaeus vannamei* refrigerated. Were realized physical-chemical, microbiological analyzes in fresh samples, and sensory in baked samples at intervals of 1, 3, 6 and 9. The gas mixtures were tested: ATM1: 50% CO₂ + 50% O₂, ATM2: 60% CO₂ + 30% N₂ + 10% O₂ and ATM3: 80% CO₂ + 20% N₂. For the physicochemical results of the color parameters (a* and b*) and the weight loss during cooking presented with statistical variation among days, but the end of the storage period, this change does not negatively reflected in the product, obtained microbiological results at baseline and sensory analysis it was observed that there was no statistical difference between treatments and were well accepted for the attributes analyzed presenting averages ranging from seven (liked moderately) to 8 (enjoyed). The combined use of conservation technologies, modified atmosphere packaging and refrigeration temperature, demonstrated satisfactory results for the performed analyzes.

Keywords: shelf life, gaseous mixtures, preservation technologies.

¹ Aluno do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFPG Pombal, PB, e-mail: gabrielamuricy26@hotmail.com

² Farmácia, Professor(a), Doutor(a), Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFPG Pombal, PB, e-mail: monicatejoc@yahoo.com.br