



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

**QUALIDADE DO CAMARÃO MARINHO *Litopenaeus vannamei* ADICIONADO DE
OLEO ESSENCIAL DE ALHO *Allium sativum* PROCESSADO SOB ATMOSFERA
MODIFICADA**

Mychelle de Lira Andrade¹, Monica Tejo Cavalcanti²

RESUMO

Dentre os mais variados tipos de pescado, o camarão é um dos produtos que apresenta maior valor comercial, por ser um alimento bastante perecível, diversas técnicas de conservação são empregadas para prolongar o tempo de vida útil desse alimento. Neste trabalho objetivou-se avaliar a qualidade do camarão marinho *Litopenaeus vannamei* com adição de óleo essencial de alho e atmosfera modificada. Foram realizadas análises físico-químicas, microbiológicas nas amostras *in natura*, e sensoriais nas amostras cozidas, nos intervalos de 0 e 9 dias. Para os resultados físico-químicos, os valores de pH da amostra sem tratamento não variaram estatisticamente durante o período de tempo analisado, entretanto nos dias 0 e 9 houve uma variação com relação a amostra com adição de óleo e com a amostra com atmosfera modificada e no dia 6 de análise a amostra com atmosfera modificada mostrou diferença significativa entre as demais amostras, vários fatores podem influenciar no pH, entre eles são o método de captura, o manuseio, o transporte, o armazenamento e entre outros. Por fim, concluímos que resultados obtidos foram positivos, pois a adição de óleo essencial de alho e o uso de embalagem sob atmosfera modificada agregaram valor ao produto.

Palavras-chave: Vida de Prateleira, Aditivos naturais, Conservação.

¹Graduando em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: mychelle_xD@hotmail.com

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



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

**SHRIMP QUALITY MARINE *Litopenaeus vannamei* ADDED OIL GARLIC
ESSENTIAL *Allium sativum* PROCESSED IN MODIFIED ATMOSPHERE**

ABSTRACT

Among the various types of fish, shrimp is a product that has a higher commercial value because it is a very perishable food, various techniques of conservation are used to prolong the useful life of that food. This work aimed to evaluate the quality of the marine shrimp *Litopenaeus vannamei* with added essential oil of garlic and modified atmosphere. physical-chemical, microbiological analyzes in fresh samples, and sensory in the cooked samples were taken in intervals of 0 and 9. For the physico-chemical results, the pH of the sample without treatment did not change statistically during the analysis period of time however on days 0 and 9 there was a variation regarding the sample with addition of oil and the sample with modified atmosphere and on 6 analyze the sample with modified atmosphere showed significant difference between the other samples, several factors can influence the pH among them are the capture method, handling, transportation, storage and others. Finally, we concluded that positive results were obtained, since the addition of garlic essential oil and the use of modified atmosphere package added value to the product.

Keywords: Shelf Life, natural additives, conservation