XXIV SEMINÁRIO NORDESTINO DE PECUÁRIA

14 a 17 de setembro/2021

100% ON-LINE

UTILIZAÇÃO DO MÉTODO DE ÍNDICE DE QUALIDADE (MIQ) PARA DETERMINAÇÃO DO GRAU DE FRESCOR DE TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*) INTEIRA NÃO EVISCERADA, ESTOCADA EM GELO

[1]Andressa Mota Siqueira, [2] Iara Pereira da Silva, [3] David Anderson Mesquita dos Santos, [4] Mayara Stéphanny Melo Prado e [5] Eliane Minervina de Castro

[1]andressamotasiqueira16@gmail.com/Graduanda em Zootecnia/UVA

INTRODUÇÃO

Várias formas de avaliação são aplicadas para garantir o frescor do pescado, dentre elas têm-se o Método de Índice de Qualidade (MIQ) que é um método de avaliação sensorial comumente utilizados por destacar-se em praticidade, baixo custo e eficiência.

OBJETIVO

Avaliar o frescor da tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus)* inteira não eviscerada e estocada em gelo, através do Método de Índice de Qualidade (MIQ).

METODOLOGIA

RESULTADOS

TABELA 01 – Escores médios de cada atributo de qualidade avaliado e do Índice de Qualidade Total (IQ total) em função do tempo de estocagem de amostras de tilápia do Nilo por dezoito dias e seus respectivos coeficientes de determinação R^2.

Atributos de Qualidade	Modelo de Regressão	IQ R^2
Aparência	y = 0,1360x+0,7161	0,9551
Pele	y = 0,0405x+ 0,4643	0,4949
Escamas	y = 0,1012x+0,2464	0,9359
Rigidez	y = 0,1071x+0,0786	0,9783
Olhos/Claridade	y = 0,1119x+0,0643	0,9579
Olhos/Iris	y = 0,0714x+0,1000	0,8152
Olhos/Forma	y = 0,1369x+0,1250	0,8817
Brânquias/Cor	Y=0,1524x+0,0286	0,9720
Brânquias/Odor	y = 0,1429x+0,2143	0,9351
Abdomen/Descoloração	y = 0,1512x+0,1036	0,9479
Abdomen/Firmeza	y = 0,0655x+0,0250	0,8653

Fonte: Dados da pesquisa

CONCLUSÃO

Com base nos pontos de deméritos do protocolo, observou-se que o nono dia representou o início do rigor mortis, finalizando o prazo de estado de frescor.

PROMOÇÃO E REALIZAÇÃO

Sistema FAEC SENAR Ceará Sindicato Rural · CNA · SEBRAE