

# AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA CONSERVA DE SARDINHA SEM PRÉ-COZIMENTO

**AUTOR:** ELIANE CAVALLO PFEIL

## RESUMO

A qualidade da conserva de sardinha submetida ao processo tecnológico sem a etapa de pré-cozimento, bem como a viabilidade econômica do processo, foram estudadas neste trabalho. As características físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais foram verificadas e comparadas com as encontradas no produto elaborado através do processo tecnológico tradicionalmente utilizado pelas indústrias de conservas de sardinha. O processo produtivo das conservas seguiu as etapas convencionais até o enlatamento dos peixes, quando as amostras de referência seguiram para a operação de pré-cozimento à 100°C durante 20 minutos, adição de molho de cobertura à 65°C, fechamento dos recipientes, esterilização e armazenagem. As amostras em teste seguiram direto do enlatamento para a operação de adição de molho de cobertura à 80°C, seguindo então as mesmas etapas acima descritas. As conservas foram submetidas a avaliação das medidas físicas revelando que a diferença entre os produtos se limitou às proporções de água (exsudato) e óleo encontradas na fração líquida das conservas. O peso líquido e o peso drenado mantiveram-se iguais para os dois tratamentos. As análises químicas do músculo do pescado demonstraram que o teor de umidade e resíduo mineral fixo foi maior para o produto sem pré-cozimento. O teor de lipídios se apresentou menor para este produto e o componente protéico das conservas se manteve nos mesmos níveis, independente do processo tecnológico utilizado. Os resultados do teste de penetração de calor foram estudados e os valores de  $F_0$  obtidos comprovaram a adequação do tratamento térmico aplicado às conservas submetidas aos dois processos produtivos. As análises microbiológicas confirmaram a esterilidade comercial dos produtos. A avaliação sensorial realizada na indústria por pessoas habituadas a avaliar conservas de pescado, revelou que as conservas não apresentaram diferença com relação ao aroma e ao sabor, porém, a conserva sem pré-cozimento apresentou características de aparência e textura melhores do que o produto com pré-cozimento. A avaliação realizada por uma equipe de provadores treinados em avaliação sensorial de alimentos, revelou que não houve diferença significativa para as características aparência, aroma e textura entre os tratamentos, sendo verificada diferença significativa no sabor. Os resultados encontrados neste trabalho comprovam a qualidade da conserva de sardinha elaborada sem pré-cozimento na embalagem de 425g e a viabilidade econômica da utilização deste processo tecnológico.

Palavras-chave: conserva de sardinha, pré-cozimento.