

RESUMO

Avaliação higiênico-sanitária de *Curimatus ciliatus*. Utilizou-se o pescado de água conhecido como "branquinha" (comercializado em Teresina-PI, durante todo o ano), salgado artesanalmente em "in natura", bem como o gelo empregado na sua conservação. Com periodicidade semanal, dependendo da amostra (no total de 102). Foram realizadas provas bacteriológico, físico-químico e organolépticas. As análises bacteriológicas das amostras de pescado "in natura", foram: enumeração de coliformes fecais *E. coli*, (pelo método padrão da APHA, 1976 e pelo método A-1M ANDREWS & PRESNELL, 1972), pesquisa de *Salmonella*, enumeração de *S. aureus* e contagem de bactérias heterotróficas (CBH); para as amostras de peixe salgado realizou-se, também, a enumeração de *C. perfringens*; e para as amostras de gelo, a enumeração de coliformes totais, coliformes fecais e *E. coli*, assim como a CBH. Para avaliar a deterioração das amostras de pescado, determinou-se o índice de bases voláteis totais (BVT) pelo método de microdifusão em placas de Conway. A avaliação organoléptica das amostras de peixe "in natura", foi realizada através do método de escalas. A salga do pescado (teor final de 8% de NaCl) reduziu, embora não significativamente, a média de todas enumerações efetuadas, a exceção de *S. aureus* na qual ocorreu o inverso ($p < 0,01$).