“TEOR DE HISTAMINA NA MUSCULATURA BRANCA E VERMELHA DA SARDINHA VERDADEIRA (*Sardinella brasiliensis*)”.

Autor: Patrícia Costa Mochiaro Soares

RESUMO

Entre as aminas biogênicas formadas no pescado durante o processo de deterioração destaca-se a histamina, proveniente da descarboxilação do aminoácido histidina. Vários trabalhos têm demonstrado as diferenças existentes entre os tipos de músculo. Sabe-se que, nos peixes de carne escura, a musculatura branca é mais rica neste aminoácido do que a musculatura vermelha, em decorrência dos aspectos bioquímicos e fisiológicos necessários à vida do animal. Tendo em vista a importância da produção da histamina, seja para a análise do frescor ou como potencial risco para a saúde do consumidor, este trabalho teve como objetivo avaliar a quantidade de histamina produzida na musculatura branca e vermelha da *Sardinella brasiliensis*, durante o período de estocagem até a deterioração, através da técnica de cromatografia de camada delgada. Nas amostras não inoculadas mantidas sob refrigeração, a produção de histamina produzida na musculatura branca da *Sardinella brasiliensis* foi mais precoce e em maiores níveis que na vermelha. O início da formação de histamina aconteceu no quinto dia (menor que 2 mg/100 g) somente na musculatura branca para as amostras não inoculadas. Nesta mesma temperatura, as amostras inoculadas apresentaram teores acima de 10 mg/100 g já no sétimo dia de análise. No 11º dia de avaliação, tanto a musculatura branca quanto a vermelha alcançaram valores superiores a 10 mg/100 g. Nas amostras inoculadas e mantidas sob temperatura ambiente, a produção de histamina alcançou o limite máximo permitido após 12 horas de estocagem. Os controles também obtiveram comportamento semelhante. No entanto, é conveniente salientar que as amostras de músculo vermelho apresentaram manchas menos intensas do que as de músculo branco na CCD. Quanto aos teores de BVT, as amostras não inoculadas e mantidas sob refrigeração mostraram um aumento gradual até o 11º dia do experimento, alcançando o limite máximo de 30 mg/100 g, tanto na musculatura branca quanto na vermelha, no 5º dia de análise. À temperatura ambiente, a musculatura branca das amostras inoculadas alcançou o limite máximo para BVT no período de 12 horas e a musculatura vermelha no período de 24 horas. De uma forma geral, a produção de histamina foi mais precoce do que a formação de BVT, exceto para as amostras não inoculadas, mantidas a 1°C. Apesar da produção de histamina ter sido, na maioria das vezes, maior na musculatura branca, em condições adequadas de refrigeração (1°C) esta diferença não afeta o grau de aceitabilidade do produto para este parâmetro, uma vez que o nível máximo permitido foi atingido igualmente no 11º dia. Palavras-chave: pescado; histamina; músculo branco; músculo vermelho.