

CONTROLE DE QUALIDADE DA SALMOURA UTILIZADA NA PRODUÇÃO DE CONSERVA DE PESCADO

Autor: Renato Poubel do Carmo

RESUMO

No presente trabalho foram avaliadas e discutidas características físico-químicas como índice de Refração, Condutividade, Concentração de sal, entre outras, da salmoura utilizada nas fábricas de conservas de pescado. Os parâmetros mais importantes analisados foram: Índice de Refração correspondente a graus Brix, Condutividade (diluição 0,5/500) em mS/cm e Concentração em graus Baumé, que decrescem linearmente conforme a utilização da salmoura, seja em processo contínuo sem adição, de sal ou descontínuo. Em função das análises efetuadas e da bibliografia consultada, recomenda-se para a avaliação da qualidade da salmoura a utilização do Índice de Refração, Condutividade (0,5/500) e Concentração em graus Baumé de: 23,0 graus Brix, 0,47 mS/cm e 19 graus Baumé, respectivamente. Estes parâmetros são recomendados para troca ou recuperação da salmoura, se for do interesse da indústria. De acordo com o relatado na literatura sobre, água de atividade, mínima para desenvolvimento de *Staphylococcus aureus*, o único microrganismo de significância em saúde pública capaz de se desenvolver em meios com alta concentração de sal (máximo = 22%(P/V) = 18 graus Baumé), torna-se mais evidente a conveniência de se utilizar 19 graus Baumé como limite. Porém este aspecto deve ser pesquisado mais detalhadamente visando sua correlação com a avaliação físico-química.

Palavras-chave: salmoura, análise, qualidade