

Caracterização físico-química e de frescor de filés de tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) oriundas da pesca extrativa no médio rio Tietê/SP.

Physico-chemical and freshness characterization of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) filets originated from extractive fishing in the medium river Tietê/SP, Brazil.

MOURA, M.A.M.¹; HENRIQUE, C.M.¹; GALVÃO, J.A.²; SILVA, L.K.S.²; SILVA, C.P.²; DAVID, G.S.³ & OETTERER, M².

¹Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios – APTA, Departamento de Descentralização do Desenvolvimento, Secretaria da Agricultura e Abastecimento, Pólo Regional do Desenvolvimento Tecnológico do Centro Sul, Piracicaba/SP; ²Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz – Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição. ESALQ/USP; ³APTA, DDD, SAA, Pólo Regional do Desenvolvimento Tecnológico do Centro Oeste, Barra Bonita/SP.

¹Rodovia SP 127, km 30, Caixa Postal 28. CEP 13400-970. Piracicaba/SP.

A efetiva consolidação da produção de pescado depende da demanda e do escoamento da produção. Para que o consumo de pescado no Brasil seja ampliado, é necessária oferta de produtos dentro das normas da vigilância sanitária e que, assim, garantam ao consumidor segurança alimentar. A região do médio rio Tietê é a maior produtora de tilápia do Nilo oriunda da pesca extrativista do estado e, assim sendo, o objetivo deste trabalho foi a caracterização físico-química e de frescor de filés,

diariamente entregues no CEAGESP – Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo de São Paulo, o maior distribuidor de alimentos do estado. Os peixes foram coletados nos municípios de Anhembi, Botucatu e Igarapé do Tietê. A fim de se levantar a produção, características de cada ponto estudado e do filé ali beneficiado, foram aplicados questionários aos pescadores profissionais artesanais. Os filés foram levados ao Departamento de Agroindústria da ESALQ/USP, onde foram procedidas as seguintes análises: proteína, umidade, lipídeos, cinza e carboidratos e análises de frescor: Bases Nitrogenadas Voláteis Totais – BNVT, Nitrogênio Não Protéico – NNP e pH. Os dados obtidos foram avaliados segundo delineamento em blocos casualizados e submetidos a teste de análise de variância e Teste de Tukey para comparação das médias, utilizando o programa estatístico SANEST. As amostras apresentaram diferença significativa em nível de 5% entre os pontos estudados, para a composição centesimal e análises de frescor, sendo encontrados os seguintes valores médios: umidade (77,9 a 81,69 g/100g), proteína (7,8 a 13,7 g/100g), lipídeos (0,6 a 1,9 g/100g), cinza (0,6 a 1.0 g/100g), carboidratos (3,2 a 11 g/100g), NNP (61,6 a 78 mg/100g), pH (6,2 a 6,4) e BNVT (5 a 10,5 mg/100g). Os valores determinados estão de acordo com os estipulados pela legislação vigente.