

Pesquisa atesta técnica para enlatar matrinxã

Fonte de proteínas e muito apreciada na culinária local, a matrinxã, peixe abundante na fauna amazônica, 'caiu' no gosto popular. Agora imagine ter esse saboroso pescado disponível nas gôndolas dos supermercados para ser comprado, igual ao atum e a sardinha.

Esse foi o objeto da dissertação de mestrado da pesquisadora e tecnóloga em alimentos, Joyce Fonseca da Silva Kikuchi, no âmbito do programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos da Faculdade de Ciência Farmacêuticas (FCF) da Universidade Federal do Amazonas ([Ufam](#)), com bolsa pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior ([Capes](#)). O estudo se propôs a desenvolver um processo para enlatar alevinos de matrinxã, com tecnologia necessária para envasar esse peixe regional.

Para conseguir realizar a pesquisa, Joyce contou com uma máquina recravadeira que faz o fechamento da lata, sendo adquirida por meio de uma parceria entre Ufam, Secretaria da Produção Rural do Estado do Amazonas ([Sepror](#)) e a Financiadora de Estudos e Projetos ([Finep](#)), tendo orientação do doutor Antônio José Inhamuns da Silva.

Joyce destacou que a tecnologia desenvolvida não se aplica aos indivíduos capturados na natureza pela chamada pesca extrativa. As técnicas foram testadas com peixes criados em tanques porque todos os exemplares têm praticamente o mesmo tamanho e peso.



Processamento de molhos (Foto:

Joyce Kikuchi)

“Os peixes utilizados na pesquisa foram coletados na piscicultura de Balbina. Utilizamos somente juvenis de matrinxã, com aproximadamente 12 centímetros”, enfatizou. Por usar matrinxãs juvenis, que pesam até 140 gramas, o estudo realizou a análise química e a biometria da espécie. O objetivo era verificar se a matrinxã tem potencial nutricional nesta fase da vida.

CUIDADOS AO ENVASAR

Uma das fases mais importantes da pesquisa, o processo de envasamento procura normatizar o tempo de cozimento, a temperatura ideal e a metodologia utilizada para que o produto chegue de forma saborosa à mesa dos consumidores.

Depois de fechada, a lata é levada a um aparelho de esterilização, para ser processada sob alta temperatura com o objetivo de eliminar qualquer tipo de microorganismo. Após o procedimento, as latas ficam 40 dias em observação e algumas são selecionadas para análises bacteriológicas.

Segundo a pesquisadora, o próximo passo da pesquisa será verificar a vida de prateleira do produto. “Em média uma conserva tem validade entre 2 e 5 anos. No caso deste produto, isso será verificado futuramente em outra pesquisa”, disse.

O GOSTO DO MERCADO



Da lata para a mesa (Foto: Joyce Kikuchi)

O estudo realizou ainda a análise sensorial de aceitação. As pessoas que provaram a matrinxã enlatada afirmaram que, mesmo após o processo de envasamento, o sabor do pescado continua o mesmo.

Foram desenvolvidos três molhos para conservar o pescado: óleo comestível, molho de tomate e molho de tucupi. Apesar de todos os sabores terem boa aceitação, o que mais se destacou foi o molho de tucupi, seguido pelo molho de tomate.

“Verifiquei que deveria conter no produto um pouco mais de regionalidade. Nós comemos peixe com pimenta, coentro, e quis trazer o sabor da Amazônia para a lata”, destaca Joyce.

Fonte: CIÊNCIAemPAUTA, por Adriana Pimentel