

## 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**