

Conservação de tambaqui pode ser obtida por meio do Gás Ozônio

A conservação do [tambaqui](#) (*Colossoma macropomun*) utilizando o gás ozônio, com a finalidade de aumentar o tempo de validade do peixe vendido em supermercados, sem congelamento, é a proposta desenvolvida pelo mestre em medicina veterinária Joel Lima da Silva Junior. O objetivo é aumentar o tempo de prateleira dos peixes destinados às redes de varejo.

O tema da pesquisa é desenvolvido no âmbito do Programa de Pós Graduação em Ciências Pesqueiras nos Trópicos (PPG- CIPET), da Universidade Federal do Amazonas ([Ufam](#)) . De acordo com Joel, os peixes comercializados no varejo tem a durabilidade de somente 7 dias para a aceitação do público. "O estudo pretende proporcionar maior durabilidade do pescado, o que representa maior facilidade de preparo e alto potencial de comercialização", afirmou.

A pesquisa utilizou duas formas de apresentação do tambaqui; inteiro e cortado em bandas. O pescado foi armazenado durante 30 dias sob refrigeração em atmosfera modificada com ozônio. A temperatura era de aproximadamente 2 Graus Celsius. Comparou-se o pescado após períodos de 10, 20 e 30 dias.



Tambaqui armazenado em câmara refrigerada com Ozônio na fazenda experimental da UFAM . (Foto: pesquisador Joel Lima da Silva Junior.

Os resultados preliminares informaram que o gás ozônio teve efeito eficaz no tratamento do peixe. O tambaqui, submetido à refrigeração do Ozônio, mantém por mais tempo suas características nutritivas, os aspectos sensoriais, a aparência, o odor e, principalmente, fica livre da proliferação de microrganismos, mantendo-se conservado. "Precisamos realizar, ainda, alguns ajustes para que o peixe não fique desidratado, pois o ozônio absorve a água rapidamente", enfatizou o pesquisador.

LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

A aplicação do [ozônio](#) no processamento de alimentos é relativamente recente, sendo ainda necessário o aprimoramento da tecnologia para esse fim. Nos Estados Unidos, a *Food and Drug Administration* já aprova, desde 2001, a ozonização diretamente no processamento de alimentos. No Brasil, ainda não existe legislação específica sobre o tema, por este motivo a pesquisa foi baseada na legislação dos EUA .

CIÊNCIAemPAUTA, por Adriana Pimentel