**QUALIDADE COMPARATIVA DE BAGRES PIMELODIDAE DESEMBARCADOS EVISCERADOS E INTEIROS EM FRIGORÍFICOS NO ESTADO DO AMAZONAS.**

**Euclides Luis Queiroz de Vasconcelos1\*; Antônio José Inhamuns2; Antônio Fábio Lopes de Souza³; Pedro Roberto de Oliveira4**

1euclides\_luis15@hotmail.com. Graduando em Engenharia de Pesca/UFAM. 2ajinhamuns@gmail.com. Engenheiro de Pesca, professor Doutor/FCA-UFAM; ³afabiofish@gmail.com. Técnico Doutor/FCA-UFAM; 4poliveira@ufam.edu.br. Engenheiro de Pesca, professor Doutor/FCA-UFAM.

**RESUMO**

O RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), estabelece que o pescado só pode ser processado (eviscerado e descabeçado) ao entrar em frigorífico certificado. Entretanto, no Estado do Amazonas é comum a prática de evisceração do pescado após a captura, em especial dos bagres, para controlar a autólise até a chegada no frigorífico. Nesta pesquisa,utilizaram-se 22 amostras de pescado de três diferentes espécies que chegaram aos frigoríficos das cidades de Iranduba e Itacoatiara (em períodos aleatórios), sendo 14 inteiros e 8 eviscerados, afim de comparar a influência do procedimento de evisceração na qualidade, antes da entrada no frigorífico. Foram realizadas as análises de composição centesimal, qualidade microbiológica, e análise de estabilidade oxidativa (TBA), sendo os resultados submetidos a ANOVA e teste T (α=0,05). Os resultados obtidos na composição centesimal mostraram-se dentro dos padrões, quando comparados com a literatura para este grupo de peixes. Os resultados encontrados nos meses de agosto e novembro de 2016, e maio de 2017 para TBA não variaram significativamente entre as amostras analisadas, mantidos abaixo do limite máximo estabelecido (1,4 mg MA/kg) para o consumo humano. Porém, amostras analisadas no mês de Setembro de 2016, indicaram valores próximos (1,32 mg MA/kg ±0,06) – piramutaba inteira e valores acima do limite estabelecido (1,5 mg MA/kg±0,05) – dourada inteira e (1,68 mg MA/kg±0,02) – piramutaba eviscerada, indicando deterioração na estrutura lipídica destas amostras, não estando aptas para consumo humano. A qualidade microbiológica dos peixes analisados ficou dentro do permitido pela legislação, exceto para piramutaba inteira e mapará inteiro, nos meses de setembro de 2016 e maio de 2017, respectivamente, que apresentaram valores acima do permitido para *Staphylococus* coagulase positiva. Mesmo não havendo diferença significativa entre as amostras analisadas nas análises microbiológicas, os peixes eviscerados apresentaram menor carga microbiana, quando comparados com os peixes inteiros. Os resultados apresentados, evidenciam a necessidade do uso de proporções adequadas de gelo pós-captura destas espécies, mesmo a evisceração precedendo a entrada no frigorífico. Determinar a qualidade de pescado processado e comercializado por frigoríficos especializados, é útil para a implementação e monitoramento de programas de controle de qualidade nesses locais.

**Palavras-chave:** Qualidade; Peixe; Indústria.

**Apoio:** CNPq; UFAM.