**ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS DO CAMARÃO CINZA (*Litopenaeus vannamei*) COMERCIALIZADO EM SUPERMERCADO NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS – MA.**

**Glaudhevan Aguilheira Pereira de Sousa1\*; Ricardo Pinto dos Santos2; Igor Thomas Santos3; Thaís Brito Freire4; Lyssandra Kelly Silva Ferreira5.**

1[glaudhevan@hotmail.com](mailto:glaudhevan@hotmail.com) Acadêmico do curso de Engenharia de Pesca/UEMA. 2[ricardo13.santos@hotmail.com](mailto:ricardo13.santos@hotmail.com) Acadêmico do curso de Engenharia de Pesca/UEMA. 3[i-tho2010@hotmail.com](mailto:i-tho2010@hotmail.com) Acadêmico do curso de Engenharia de Pesca/UEMA. 4[t\_sic@hotmail.com](mailto:t_sic@hotmail.com) Acadêmico do curso de Engenharia de Pesca/UEMA. 5[lyssandrakelly@hotmail.com](mailto:lyssandrakelly@hotmail.com) Professora da Universidade Estadual do Maranhão - UEMA.

**RESUMO**

Este estudo teve como objetivo analisar as características do camarão cinza (*Litopenaeus vannamei*) comercializado no município de São Luís – MA, por meio da verificação das condições a qual o este se encontra a disposição para o consumidor em uma rede de supermercados no município supracitado e análise das características organolépticas do camarão comercializado nesta rede de supermercado. Para o desenvolvimento deste estudo realizou-se a análise organoléptica, onde consiste em exame de extrema importância, pois permite indicar, antecipadamente, a qualidade e a espécie do que se está analisando e assim obter o grau de aceitação por parte do consumidor. Esta análise constituiu-se a partir de três observações dentre as quais estão a textura, o odor e a cor. Para tal análise foram coletados amostras durante 5 semanas em 10 supermercados da mesma rede escolhidos aleatoriamente. Para a textura foi utilizado os termos firme, elástico e duro; já para o odor foi utilizado característico e amoniacal e para a cor designou-se os termos própria ou melanose (corpo ou cabeça). Para tal análise foi dado um resultados, onde foi classificado como satisfatório, quando as características analisadas demonstrava um grau de adequação para o consumo; regular, para análises que apresentam algum aspecto inadequado aos padrões da qualidade e insatisfatório para analises que não apresentam características propícias ao consumo humano. Os resultados obtidos foram satisfatórios tendo em vista que as amostras coletadas e submetidas às análises apresentaram as seguintes: para a textura estas se apresentavam firme; para o odor estes apresentavam propriedades características e para a cor constatou-se como próprias. Foi observado que nos lugares de coleta havia profissionais que faziam o manejo dos alimentos de forma apropriada, utilizando instrumentos necessários para a realização do manuseio e de forma correta. Observou-se, também que o manuseio por parte dos consumidores era realizada de forma indireta, pois para o manuseio era utilizado alguns instrumentos. Pode-se concluir que os aspectos organolépticos dos camarões cinza comercializados na rede de supermercados no município de São Luís-MA, são apropriados para o consumo humano, pois ao examinar os quesitos que vão constituir a aceitabilidade do consumidor obteve-se resultados satisfatórios para o grau de consumo do produto comercializado.

**Palavras-chave:** Análise; Qualidade; Consumo.