**AVALIAÇÃO DO FRESCOR DE** *Micropogonias furnieri* **COMERCIALIZADOS APÓS A SEMANA SANTA NO MERCADO MUNICIPAL DE ARACAJU, SERGIPE**

Adila dos Santos Amorim1; Andry Maichely Almeida Santos1; Bruno Lessa Pereira1; Erica Alves de Oliveira Santos1; Livia Araujo Rodrigues1; Marcelio Jose Santana Mota1; Rafaela Mirelle de Souza1; Carlos Alberto Martins Cordeiro2; Peterson Emmanuel Guimarães Paixão3; Natalino da Costa Sousa4; Rodrigo Yudi Fujimoto5; Márcia Valéria Silva do Couto\*4

1adilaamorim94@gmail.com, andry\_maichely@hotmail.com, brunolessa.tc@hotmail.com, ericaevellyn\_alves@hotmail.com, liviaaraujorodrigues@hotmail.com, marcelio\_mota@hotmail.com, rafaelasouza.se@hotmail.com. Graduando em Engenharia de Pesca / UFS; camcordeiro@ufpa.br, Prof. Dr. do curso de Engenharia de Pesca/UFPA. 3peterson\_god@hotmail.com. Mestrando em Saúde e meio ambiente.ryfujim@hotmail.com. Pesquisador Embrapa – Tabuleiros Costeiros. 4\*vallcouto18@hotmail.com; natal159@yahoo.com.br. Doutorando em Ecologia Aquática e Aquicultura/UFPA.

**RESUMO**

O objetivo do presente estudo foi avaliar o grau de frescor da corvina (*Micropogonias furnieri*) comercializada após a semana santa e a avaliação da qualidade do pescado pelo consumidor. Foram realizadas por equipe previamente treinada, composta de nove julgadores, avaliações físicas sobre os peixes inteiros comercializados no mercado municipal Governador Albano Franco, Aracaju, Sergipe. A análise sensorial física foi realizada com uso de esquema do Método do Índice de Qualidade (MIQ). As corvinas (n=12) foram escolhidas aleatoriamente entre os balcões de venda e apresentadas aos julgadores para que os mesmos, em discussão aberta, levantassem os atributos sensoriais de aparência, odor e textura à palpação das corvinas. Cada atributo sensorial foi avaliado em uma escala numérica decrescente qualitativa; onde a soma dos atributos <21 indicavam rejeição do pescado para o consumo e acima o pescado era considerado aceitável. Para avaliação da opinião do consumidor a respeito da qualidade dos peixes foi realizada a aplicação de questionário semi-estruturado com os consumidores do mercado de peixes (n=12). O pescado comercializado no local encontrava-se exposto a temperatura ambiente, sem nenhum acondicionamento refrigerado. A pesquisa de opinião dos consumidores mostrou que eles estavam insatisfeitos com a qualidade do produto oferecido, mas a maioria (75%) considerou o pescado regular, enquanto que 16,66% rejeitaram o produto, mas se viam na necessidade de comprar no local; apenas 8,33% dos entrevistados consideraram o pescado comercializado como bom e 0% o consideraram excelente. A análise sensorial da corvina mostrou que o produto vendido apresenta grau de frescor regular (pontuação=26,5), sendo que nenhum dos espécimes foi considerado com o grau de frescor bom ou excelente. Conclui-se que a corvina comercializada no mercado municipal de Aracaju após a semana santa é aceitável ao consumo humano, no entanto, a adoção de medidas de conservação do pescado, como a refrigeração, poderia proporcionar o aumento no grau de frescor do peixe vendido o que poderia refletir para a melhora da satisfação do consumidor local.

**Palavras-chave:** Mercado de peixe; Qualidade do pescado; Consumidor.