

AVALIAÇÃO DO MÉTODO DO ÍNDICE DE QUALIDADE (MIQ) EM TILÁPIA DO NILO (*OREOCHROMIS NILOTICUS*) COMERCIALIZADA INTEIRA FRESCA EM FORTALEZA -CE

I Encontro de Iniciação Acadêmica

Cleber Giovane Silva da Rocha, Ana Irene Martins da Silva, Laeckson Bonfin Nojosa, Bartolomeu Warlene Silva de Souza

O método do índice de qualidade (MIQ) é amplamente utilizado para estimar o frescor e a qualidade do pescado, devido a sua rapidez e eficiência. Este método é baseado na avaliação visual e olfativa de certos atributos do pescado, principalmente a aparência dos olhos, pele e brânquias, juntamente com o odor e textura, através de um sistema de classificação de pontos denominados deméritos. A tilápia (*Oreochromis niloticus*) é uma espécie muito cultivada no Brasil, sendo comercializada nas formas inteira e filé, por apresentar carne branca de textura firme, sabor delicado e fácil filetagem, não tendo espinha em “Y” e nem odor desagradável. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade da tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) comercializada inteira fresca em três estabelecimentos comerciais de Fortaleza -CE através da aplicação do MIQ. Utilizamos como metodologia uma ficha de avaliação do MIQ com pontos deméritos de 0 a 2, onde os aspectos avaliados foram aspecto geral (pele, escamas, rigidez do pescado e firmeza da carne), olhos (transparência da córnea, pupila e forma) e brânquias (odor e cor). Tendo em vista os aspectos analisados em relação ao MIQ nos três estabelecimentos comerciais de Fortaleza - CE, os espécimes de apenas um estabelecimento apresentaram pontuação zero, ou seja excelente estado de frescor, destacando aspectos como pele brilhante, escamas aderidas, carne firme, córnea límpida e cor vermelho vinho). Enquanto os espécimes dos outros dois estabelecimentos apresentaram em alguns aspectos pontuação entre um e dois, mas não atingindo pontuação máxima no geral, possuindo ainda um frescor razoável. O maior empecilho da pesquisa foi a desconfiança dos comerciantes, por acharem ser uma fiscalização ou que, com a pesquisa, pudéssemos prejudicar seu comercio com os resultados amostrais.

Palavras-chave: Pescado. Frescor. Tilápia.