

Quality Index Method (QIM): utilização da Análise Sensorial para determinação da qualidade do pescado



Eduardo Esteves
Jaime Aníbal

UNIVERSIDADE DO ALGARVE, Escola Superior Tecnologia, Área Departamental Engenharia Alimentar

Qualidade do pescado

- Os **portugueses lideram os países europeus com 55 kg/capitalano, ao nível dos japoneses (± 60 kg) e islandeses (90 kg)** (fonte: FAO e Eurostat).
- Qualidade dos produtos da pesca = **FRESCURA!**
- Na **UE** usam-se **tabelas** (para grupos de espécies) para a **classificação dos espécimes em categorias: Extra (E), A, B e Impróprio** para consumo humano (C) com base no “**exame organoléptico**” – **Regulamento (CE) nº 2406/96**
- Em **Portugal**, aplicam-se 43 normas, e.g. **NP 2287** (Frescura); **NP 1841** (TMA); **NP 3141** (OTMA); **NP 1975** (Microbiologia) (fonte: IPQ).

Esquemas QIM

Estêves & Anibal, 2007

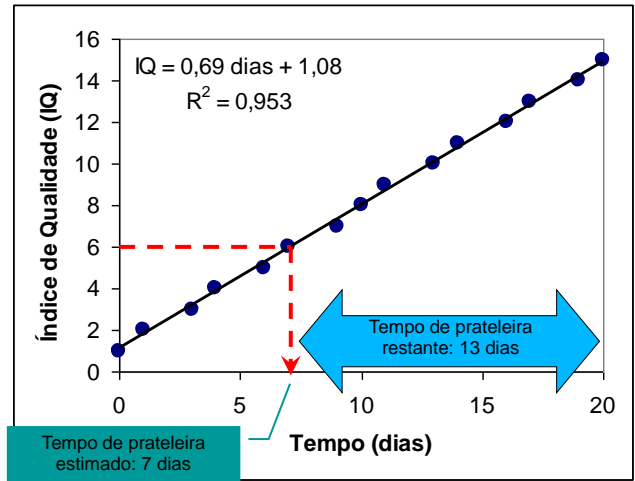
Critérios		Descritores	Pontos de Demérito	
Aspecto Geral	Pigmentação	Iridiscente, brilhante	0 <input type="checkbox"/>	
		Menos viva e brilhante	1 <input type="checkbox"/>	
Firmeza da carne		Baça e ligeiramente amarelada	2 <input type="checkbox"/>	
		Muito firme, rígida	0 <input type="checkbox"/>	
		Firme, elástica	1 <input type="checkbox"/>	
Ligeiramente mole			2 <input type="checkbox"/>	
		Cor da pupila	Preta-azulada viva	0 <input type="checkbox"/>
		Preta enevoada	1 <input type="checkbox"/>	
Olhos	Forma	Cinzenta, leitosa	2 <input type="checkbox"/>	
		Convexa	0 <input type="checkbox"/>	
		Achatada, plana	0 <input type="checkbox"/>	
		Côncava, encovada	2 <input type="checkbox"/>	
Brânquias	Cor	Vermelha púrpura	0 <input type="checkbox"/>	
		Vermelha acastanhada	1 <input type="checkbox"/>	
		Acastanhada	2 <input type="checkbox"/>	
		Castanha-descolorada	3 <input type="checkbox"/>	
Cheiro		Algas, fresco	0 <input type="checkbox"/>	
		Algas pouco intenso, metálico	1 <input type="checkbox"/>	
Abdômen	Parede abdominal	Relva ou ligeiramente azedo	2 <input type="checkbox"/>	
		Azedo, rançoso	3 <input type="checkbox"/>	
		Firme, intacta	0 <input type="checkbox"/>	
		Pouco firme, mas ainda intacta	1 <input type="checkbox"/>	
		Mole, amarelada	2 <input type="checkbox"/>	
		Mole, púrpura	2 <input type="checkbox"/>	
Índice de Qualidade (pontos de demérito)			0-16	

Salmão, *Salmo salar*, cultivado (Sveinsdóttir et al., 2002).

Quality parameter	Description	Score	
Skin	Colour/appearance	Pearl-shiny all over the skin	0
		The skin is less pearl-shiny	1
		The fish is yellowish, mainly near the abdomen	2
Mucus		Clear, not clotted	0
		Milky, clotted	1
Odour		Yellow and clotted	2
		Fresh seaweedy, neutral	0
Texture		Cucumber, metal, hay	1
		Sour, dish cloth	2
		Rotten	3
Eyes	Pupils	In rigor	0
		Finger mark disappears rapidly	1
		Finger leaves mark over 3 seconds	2
Form		Clear and black, metal shiny	0
		Dark grey	1
		Matt, grey	2
		Convex	0
		Flat	1
		Sunken	2
Gills	Colour	Red/dark brown	0
		Pale red, pink/light brown	1
Mucus		Grey-brown, brown, grey, green	2
		Transparent	0
Odour		Milky, clotted	1
		Brown, clotted	2
		Fresh, seaweedy	0
		Metal, cucumber	1
Abdomen		Sour, mouldy	2
		Rotten	3
		Blood in abdomen	0
		Blood red/rot present	1
		Blood more brown, yellowish	2
		Neutral	0
		Cucumber, melon	1
		Sour, fermenting	2
		Rotten/rotten cabbage	3
		Quality Index	

QIM e o tempo-de-prateleira

Estêves & Anibal, 2007



Fonte: Sveinsdóttir et al. (2002).

Obrigado!

Eduardo Esteves @ <http://w3.ualg.pt/~eesteves>

Jaime Anibal @ <http://w3.ualg.pt/~janibal>

UNIVERSIDADE DO ALGARVE, Escola Superior Tecnologia, Área Departamental Engenharia Alimentar