XXXI Seminário de INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFERSA

Núcleo de Avaliação: Núcleo I
Área temática: Ciências Agrárias
Área do Conhecimento: Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca

Análise da glaciação realizada em molusco cefalópode comercializado em estabelecimentos na cidade Mossoró-RN

Véritas da Silva Rodrigues, Mayara Magna Martins, Inês Xavier Martins

Em 2016, a produção brasileira de moluscos atingiu 20.828 toneladas, representando 97,9% da malacocultura nacional, que inclui o cultivo de mexilhões, ostras e vieiras (IBGE, 2017). Apesar desse volume, o consumo de moluscos no país ainda é reduzido. Entre 1996 e 2020, o consumo médio per capita de pescado foi de 10,19 kg/ano, sendo os peixes e crustáceos as categorias mais consumidas, enquanto os moluscos ocupam posição secundária (SEAFOOD BRASIL, 2021; DA SILVA, 2020). Mesmo com baixa demanda interna, o comércio de moluscos apresenta ampla diversidade de produtos vivos, frescos, com ou sem concha, em conserva, refrigerados ou congelados. As características sensoriais, como aparência, aroma, sabor e textura, influenciam diretamente a aceitação e a decisão de compra (NORA, 2021). Os cefalópodes, grupo que engloba polvos, lulas e sépias, são amplamente consumidos e valorizados por seu valor nutricional. São fontes ricas de proteínas, minerais, ácidos graxos ômega-3 e micronutrientes, apresentando baixo teor de gordura (VAZ-PIRES & BARBOSA, 2004; CLARK, 2019). No mercado internacional, são comercializados de diversas formas congelados, refrigerados, secos, enlatados ou em refeições prontas predominando os produtos congelados (FAO, 2020). O polvo se destaca em pratos como *poke* havaiano e tapas espanholas, enquanto a lula é amplamente utilizada na culinária e na indústria alimentícia (VIANA, 2021). O glaciamento é uma técnica amplamente empregada para conservar o pescado durante transporte e armazenamento. O processo forma uma fina camada de gelo sobre o produto, aplicada por imersão ou aspersão de água, prevenindo o contato com o ar, a oxidação lipídica, a desidratação e queimaduras pelo frio (FAO, 2020; KOLBE & KRAMER, 2007). O objetivo deste estudo foi quantificar a perda de peso e o percentual de água proveniente do glaciamento em anéis de lula congelados comercializados em Mossoró (RN), avaliando a diferença entre o peso declarado no rótulo e o peso real do produto após o descongelamento. A pesquisa foi conduzida de forma experimental, com abordagem quantitativa, em agosto de 2025, no Laboratório de Moluscos (LABMOL) da Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA). Foram utilizados termômetro digital, balança calibrada, escorredor e recipiente coletor. As amostras foram pesadas congeladas, descongeladas em temperatura ambiente e novamente pesadas após a drenagem da água liberada. Foram determinados o peso inicial e final, o volume de água, a variação de temperatura e o percentual de exsudato. Os resultados mostraram discrepância entre o peso rotulado e o real após o descongelamento. Embora o pacote informasse 800 g, o peso aferido congelado foi de 870,65 g, dos quais apenas 549,28 g correspondiam ao produto e 287,20 g à água, valor 306,5% superior ao esperado. Isso representa 35,9% de água na composição e perda de 36,9% após o descongelamento.Conclui-se que o excesso de glaciamento reduz a quantidade real de produto e compromete a transparência da rotulagem, podendo indicar não conformidade com normas de qualidade. O estudo reforça a necessidade de fiscalização e de pesquisas

sobre a adição de água em produtos congelados, assegurando práticas justas e proteção ao consumidor.

Palavras-chave: Glaciamento; Cephalopoda; Pescado; Consumo; Rotulagem.

Agência financiadora: PIVIC.

Campus: Mossoró.