

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS RESPONSÁVEIS PELA REJEIÇÃO DO PESCADO FRESCO DO PONTO DE VISTA DO CONSUMIDOR

Liris Kindlein; Helena Robattini Carvalho

São denominadas características organolépticas àquelas que podem ser percebidas pelos sentidos humanos, sendo propriedades importantes para a avaliação do estado de conservação de alimentos. A deterioração do pescado se instala logo após a morte e avança com o tempo, sendo este um dos alimentos mais perecíveis. Portanto, é de suma importância a conservação correta deste alimento, para que não haja perdas econômicas resultantes da rejeição do produto pelo consumidor.

O estudo tem como objetivo determinar quais alterações nos atributos de aparência geral do pescado - como cor, odor e consistência – que mais causam a rejeição do produto no ponto de venda. Além disso, visa determinar qual espécie que mais padece de rejeição pelo comprador no momento da aquisição do produto ou no pós-venda. Será aplicado um questionário pré-estruturado aos colaboradores dos estabelecimentos comerciais de pescado fresco, tendo em vista que estes trabalhadores convivem diariamente com os consumidores deste alimento e têm conhecimento sobre as principais causas de rejeição deste produto.

A introdução de algumas práticas simples de manejo, feitas no momento da captura até o ponto de venda, é capaz de retardar a deterioração do peixe, sendo considerável a compreensão destes processos por parte do produtor e/ou vendedor do produto, a fim de diminuir as perdas no setor.

Descritores: pescado; deterioração; características organolépticas; conservação