

Caracterização analítica e sensorial das ostras de Florianópolis

A busca por características exclusivas das ostras produzidas na Ilha de Santa Catarina



Projeto:

Caracterização analítica e sensorial de ostras *Crassostrea gigas* oriundas de três estados brasileiros

Em diversos eventos gastronômicos realizados em Florianópolis, é comum ouvir de chefs de diferentes partes do mundo que as nossas ostras possuem um sabor muito particular. Por meio desse projeto, a Epagri investigará a existência de características exclusivas de composição e de sabor nas ostras de Florianópolis, diferenciando-as das produzidas em outras regiões do país. A comprovação de tal singularidade proporcionaria a candidatura desse produto a um selo de Indicação Geográfica. Isso é, a ostra produzida em Florianópolis pode passar a ser considerada um produto exclusivo, assim como é o Vinho do Vale dos Vinhedos e as Ostras de Claire, na França.

Objetivos:

- Comparar ostras da espécie *Crassostrea gigas* cultivadas em Florianópolis com aquelas produzidas no Rio de Janeiro e Espírito Santo;
- Identificar parâmetros sensoriais, bromatológicos, microbiológicos e fisiológicos (Índice de Condição e Estágio Gonadal de Maturação) em busca de características exclusivas.

Financiador:



www.cedap.epagri.sc.gov.br

Epagri/Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca (Cedap)
Rodovia Admar Gonzaga, 1.188, Itacorubi, Caixa Postal 502
88034-901, Florianópolis, SC, Brasil; fone: (48) 3665-5050

Elaboração do folder: Robson Ventura de Souza e Alex Alves dos Santos
Edição: Epagri/GMC; Tiragem: 1.000 exemplares; Florianópolis, out./2012