



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

SANTOS, Alex Alves dos¹; LOPES, Brenda de Oliveira²; VIANNA, Luiz Fernando de Novaes³; GOMES, Carlos Henrique Araujo de Miranda⁴; ZANETTE, Guilherme Búrigo⁵; MONDARDO, Márcia⁶

¹ Epagri (alex@epagri.sc.gov.br); ² Ufsc; ³ Epagri; ⁴ Ufsc; ⁵ Fiperj; ⁶ Epagri

O estudo investigou as características das ostras cultivadas em Santa Catarina, Espírito Santo e Rio de Janeiro nas quatro estações do ano. O objetivo foi fazer uma caracterização analítica e sensorial. Foram analisados os parâmetros sensoriais (cor, aspecto, aroma, sabor e umidade); bromatológicos: microbiológicos ((*Salmonella* sp; estafilococos; coliformes termotolerantes, *Echerichia coli*), físico químico (gordura, proteína, perfil de ácidos graxos, ômega 3 e 6), minerais (potássio, cálcio, selênio, zinco, magnésio), contaminantes (arsênio, cádmio, chumbo, mercúrio, estanho)) e fisiológicos: índice de condição (IC) e o estágio gonadal de desenvolvimento (EGD). As amostras foram coletadas entre maio de 2014 e junho de 2015. Foram realizadas 5 coletas/estação do ano, em 8 pontos amostrais: 6 em Santa Catarina, 1 no Espírito Santo e 1 no Rio de Janeiro. Os dados foram submetidos à análise de variância em esquema de tratamento fatorial (estações x locais). As ostras de Florianópolis/Baía Sul e do Rio de Janeiro apresentaram as maiores concentrações de proteína. Dentre os parâmetros sensoriais, o aroma se destacou negativamente em 2 pontos de coleta onde recebeu as piores pontuações (Governador Celso Ramos/SC e Rio de Janeiro). O IC se diferenciou mais entre as estações do ano do que entre os locais de coleta, sendo que os maiores valores ocorreram no inverno e primavera. Para os parâmetros bromatológicos, as maiores concentrações de proteína ocorreram no inverno e na primavera e de ômega 3, no inverno. Para o EGD as ostras apresentaram gônadas em 4 estágios de maturação: EGD1 = Repouso; EGD2 = Gametogênese; EGD3 = Maduro e EGD4 = Reabsorção. Houve uma concentração de indivíduos reunidos em EGD1 no outono (78% das ostras) e em EGD3 na Primavera (60% das ostras), quando a ostra está madura. No inverno e no verão não ocorreu predominância no EGD. O verão e o inverno apresentaram as maiores concentrações de *e-coli*, em situação de temperaturas extremas, diminuindo em direção as temperaturas amenas de outono e primavera. Não foram encontrados contaminantes inorgânicos na carne das ostras. As ostras cultivadas nos três estados apresentam características sensoriais semelhantes e perfil bromatológico variável em função das estações do ano.