

## **Detecção de Fraudes em Peixes Comercializados em Supermercados na Cidade de Cuiabá – Mato Grosso**

***Helen Cristine Leimann Winter<sup>1</sup>***

*<sup>1</sup>Discente de Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFMT, Campus Cuiabá Bela Vista.  
e-mail: leimann.helen@gmail.com*

***Natália Marjorie Lazon de Moraes<sup>2</sup>***

*<sup>2</sup>Discente de Engenharia de Alimentos no IFMT, Campus Cuiabá Bela Vista.  
e-mail: natalia.laz@hotmail.com*

***Thamara Larissa de Jesus Furtado<sup>3</sup>***

*<sup>3</sup>Discente de Engenharia de Alimentos no IFMT, Campus Cuiabá Bela Vista.  
e-mail: thamara.furtado@gmail.com*

***Daniel Oster Ritter<sup>4</sup>***

*<sup>4</sup>Docente do IFMT, Campus Cuiabá Bela Vista.  
e-mail: daniel.ritter@ifmt.edu.br*

***Marilu Lanzarin<sup>5</sup>***

*<sup>5</sup>Docente do IFMT, Campus Cuiabá Bela Vista.  
e-mail: marilu.lazanrin@ifmt.edu.br*

***Sessão do trabalho:*** Fraude em Alimentos

**Resumo:** Com o surgimento de muitas fraudações na comercialização do pescado, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) desenvolveu um documento com o objetivo de auxiliar na identificação das diferentes espécies de peixes comercializados durante os trabalhos de inspeção de produtos da pesca e aquicultura de uma forma didática e ilustrada. Considerando a carência de estudos sobre o tema na região e a importância de informações dessa natureza para o aprimoramento da fiscalização da cadeia produtiva de pescado, em benefício de produtores, beneficiadores e consumidores, o estudo consistiu em analisar possíveis fraudes em três espécies de peixes comercializados em supermercados de Cuiabá - MT. Foram coletadas 10 amostras de Tilápia (*Oreochromis niloticus*), 10 amostras de Merluza (*Merluccius* spp.) e 5 amostras de Panga (*Pangasius* spp.), totalizando 25 amostras congeladas de peixe. Foi realizada a análise de fraude através da comparação com as informações do Manual, observando as principais características internas, como, cor, aspecto, miômeros e miospetos, para todas as espécies. Para a Tilápia, as amostras analisadas e comparadas com o Manual apresentaram as características descritas. Para Merluza, ambas as marcas, mesmo sendo adquiridas em supermercados diferentes, apontaram veracidade com a espécie apresentada na

embalagem. Assim como, para Panga, que não ocorreram substituição de espécie nas amostras analisadas. Sendo assim, em relação as três espécies analisadas (*Oreochromis niloticus*; *Merluccius* spp. e *Pangasius* spp.) é possível afirmar que todas as amostras estão de acordo com as características citadas no Manual. Portanto, conclui-se que todas as amostras avaliadas estão comercializando um produto de espécie verídica quando comparado com a espécie apresentada na embalagem, não prejudicando o consumidor.

**Palavras-chave:** Consumidor. Adulteração. Pescado.