



**VII MOSTRA DO CONHECIMENTO**  
Ensino, Pesquisa e Extensão

Inscrições gratuitas

Data: 23 a 28 de setembro

Local: Campus Bom Jesus  
do Itabapoana

Bioeconomia: Diversidade e Riqueza  
para o Desenvolvimento Sustentável



## **AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SARDINHAS EM CONSERVA COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA - RJ, UTILIZANDO FERRAMENTAS DE ESTATÍSTICA BÁSICA**

*Julio da Silveira Ornellas (ORNELLAS, J. S.) - julioornellasilveira@gmail.com<sup>1</sup>*

*Sarah da Costa Santos (SANTOS, S. C.) – sarahdacosantos@gmail.com<sup>1</sup>*

*Welder Magalhães Cascardo (CASCARDO, W. M.) - welder.cascardo@iff.edu.br<sup>2</sup>*

*Paulo Jorge Ambrozine Rezende (Rezende, P. J. A.) – prezende@iff.edu.br<sup>3</sup>*

<sup>1</sup> *Graduandos do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Jesus do Itabapoana.*

<sup>2</sup> *Técnico do laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus*

<sup>3</sup> *Docente do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.*

### **Resumo**

A sardinha em conserva, também conhecida como sardinha em lata é um alimento de consumo popular e amplamente consumido no Brasil. Como todo alimento, possui legislação própria a fim de se caracterizar e padronizar o produto. Apesar disso, não estabelece padrões para parâmetros básicos de qualidade físico-química, o que lança indagações acerca da existência ou não de padrões entre diferentes marcas. Trata-se de um projeto de pesquisa quantitativo que tem como objetivo proceder a avaliação de sardinhas em conservas comercializadas no município de Bom Jesus do Itabapoana-RJ, utilizando ferramentas de estatística básica. Foram realizadas as análises de acidez total, pH e umidade, no Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos do Instituto Federal Fluminense *campus* Bom Jesus do Itabapoana. Foram analisadas 4 marcas distintas, todas do tipo com óleo, através das medidas de posição e dispersão observamos os resultados das avaliações quanto acidez total, umidade e pH apresentaram-se satisfatórios, com pequenas variações de uma marca para outra. Logo, apesar da ausência de legislação específica, diferentes marcas de sardinha em conserva possuem valores próximos em relação aos parâmetros supracitados.

**Palavras-chave:** Sardinha em conserva; Avaliação físico-química; Estatística.

**Instituição de fomento:** IFF.