

Diversas pesquisas têm sido feitas para estudar a eficiência da utilização do ozônio em alimentos. Um dos grupos de alimentos em que a tecnologia de ozonização deve ser estudada é o de pescados, das quais importantes etapas do processamento são a lavagem e a filetagem, onde altos volumes de água são empregados. Dessa forma, o alimento escolhido para ser objeto deste estudo foi a corvina (*Micropogonias furnieri*), espécie de pescado muito comum no sul e sudeste do Brasil. Este trabalho teve como objetivo a avaliação de parâmetros de qualidade em pescado como o pH, N-BVT (Nitrogênio de Bases Voláteis Totais), histamina e contagem de microrganismos aeróbios psicrófilos em corvina lavadas com água ozonizada. Três lotes de corvina foram divididos em dois grupos, sendo um grupo lavado com água ozonizada a 0,29 ppm e outro com água clorada (grupo controle). Após a lavagem, as corvinas foram filetadas e o grupo que sofreu tratamento com ozônio passou por uma segunda lavagem com água ozonizada a 0,24 ppm. Os três lotes foram armazenados por 15 dias em temperatura de 0 ± 2 °C. Foram coletadas amostras em seis momentos: antes da lavagem do pescado inteiro, depois da lavagem do pescado, depois da filetagem e com 5, 10 e 15 dias de armazenamento. N-BVT apresentou diferença significativa em relação aos tratamentos, apresentando teor mais baixo para as amostras tratadas com ozônio. As análises de pH e microbiológica não demonstraram diferenças significativas ($p < 0,05$) entre os dois tratamentos. Análise de histamina não permitiu a avaliação dos tratamentos aplicados devido à pequena quantidade de histamina encontrada, característica inerente a esta espécie de pescado. De acordo com a análise estatística, as interações de segunda ordem tipo tempo-tratamento e tratamento-lote mostraram diferenças significativas na análise microbiológica, assim como o fator tempo apresentou diferenças significativas em todas as análises realizadas.