

### Pesquisa com sururu depurado verifica diferenças sensoriais no molusco

Técnicos da Secretaria de Estado da Pesca e Aquicultura (Sepaq) em parceria com a Agência Espanhola de Cooperação Internacional para o Desenvolvimento (Aecid), por meio do Instituto Ambiental Brasil Sustentável (Iabs) realizou, no Laboratório de Dietética da Universidade Federal de Alagoas (Ufal), um experimento de degustação do sururu depurado. A pesquisa tem como objetivo fazer uma análise comparativa entre o sururu ao natural, retirado da lagoa, e o sururu que passou pelo processo de depuração, em uma das primeiras Unidades de Depuração de moluscos do Nordeste, situada no município de Coruripe. De acordo com o superintendente de comercialização e industrialização da Sepaq, Edson Maruta, o resultado será importante, pois vai avaliar se existem diferenças sensoriais - como o sabor, textura, odor e coloração; as impurezas são retiradas.

