



Rendimento no processamento do pacu-caranha, (*Piaractus mesopotamicus*), avaliados no período do outono e primavera, cultivados em pesque pague de São Luis de Montes Belos.

Danielle S. Mesquita¹(IC)* danielle06slmb@gmail.com, Raquel P. C. Oliveira²(PQ), Bárbara V. Palmeira³(IC), Gabriella B. Carvalho³(IC), Izabella L. P. Silva¹(IC), Diogo A. C. Ferro²(PQ)

¹Discente Pivc-UEG do curso de Zootecnia de São Luís de Montes Belos

²Docente do curso de Zootecnia de São Luís de Montes Belos

³Discente Pibc-UEG do curso de Zootecnia de São Luís de Montes Belos

Resumo: A produção de pescado apresenta interferência de vários fatores no rendimento do processamento o que trás insatisfação para os produtores. Então objetivou-se com este trabalho avaliar se as estações do ano primavera e outono influenciaria no rendimento corporal do pacu-caranha. O experimento foi conduzido em São Luis de Montes Belos-GO, em que os peixes foram capturados no pesque-pague e foram avaliados 12 exemplares da espécie, dividindo 6 na primavera e 6 no outono. Os componentes avaliados foram rendimento de filé, tronco limpo, cabeça e vísceras e foi utilizado análise de variância e teste de comparação de médias Tukey ($p \leq 0,05$). As análises estatísticas foram realizadas pelo programa BioEstat 5.0. Nos quais os resultados apresentaram diferença apenas nas vísceras que no outono apresentou maior valor sendo 6,59 e 7,61% para primavera e outono respectivamente. No entanto este não é considerado um empecilho para produção, tornando viável a engorda nas estações avaliadas.

Palavras-chave: Produção. Pescado. Estações do ano.

Introdução

De acordo com a FAO (2016) recomenda-se o consumo de 12kg per capita/ano de pescado visto que é carne com baixo teor de gordura, quando comparada a outras carnes, e que favorece a alimentação saudável. Neste mesmo ano, constatou-se que a população brasileira consome menos do recomendado, 9,6 kg/habitante/ano.

Lopes et al. (2010) citaram que no Brasil, o consumo dos pescados tem interferência devido a vários fatores, tais como: preço de comercialização alto para os consumidores e também a falta de variedades nos comércios. Questões culturais também podem influenciar, como acontece com as espécies nativas e a presença de espinhas intramusculares que dificulta no consumo da carne (KUBITZA et al. 2007).



Mas já é possível com um método resolver esse problema, com cortes específicos que retiram a parte dos espinhos se consegue o corte do tipo filé para facilitar na hora do consumo (BITTENCOURT, 2008).

No entanto pesquisas com espécies nativas como o pacu-caranha (*Piaractus Mesopotamicus*) apresentam índices produtivos satisfatórios, o que incentiva a produção e a comercialização (COSTA, 2011). De acordo com Faria et al. (2003) o pacu possui alto rendimento de carcaça por causa da sua morfologia, peixes que apresentam cabeça pequena conseguem melhores resultados principalmente no rendimento de filé.

Portanto o que o produtor mais visa é o quanto de carne ou o qual o rendimento de carcaça que o peixe trará ao final do processamento, por isso peixes que possuem maior rendimento são os mais procurados na hora de iniciar uma produção (BURKERT et al. 2008).

Pesquisas sobre as espécies são cada vez mais necessárias para obter melhor desempenho, é sabido que o rendimento de carcaça varia de uma espécie para a outra, porém pela falta de um padrão na metodologia se encontra também rendimentos diferentes na mesma espécie (GASPARINO et al. 2002).

Então objetivou-se com esse trabalho avaliar a influência das estações do ano primavera e outono, no rendimento do processamento de pacu-caranha.

Material e Métodos

Foram adquiridos, aleatoriamente, seis exemplares de pacu-caranha, com peso médio de 1,0kg, em um pesque-pague localizado na cidade de São Luís de Montes Belos em duas estações do ano, outono e primavera, totalizando 12 peixes.

Esses animais foram insensibilizados com Eugenol, conforme metodologia descrita por Sanches et al. (2014) e transportados ao laboratório da Universidade Estadual de Goiás – Câmpus São Luís de Montes Belos – onde foram pesados (kg). Os animais foram abatidos por secção medular, eviscerados e colocados em caixas isotérmicas com gelo em escamas, na proporção de 1 kg de gelo para 1 kg de peixe recobertos com uma fina película de filme plástico de proteção (Borges et al., 2013).

O Rendimento do processamento foi executado conforme a metodologia de Basso et al. 2011:



- ✓ Cabeça
- ✓ Vísceras, sabe-se que é todo o conteúdo da cavidade celomática, contendo as gônadas e a gordura celomática.
- ✓ Tronco limpo, entende-se por tronco limpo a carcaça sem a presença da cabeça, nadadeiras, vísceras e pele.
- ✓ Filé (músculos epaxiais retirados no sentido longitudinal)

Foi feito o corte da cabeça com a utilização de uma faca para a separação, após uma abertura no abdômen para remover as vísceras. Em seguida retirou todas as nadadeiras e a pele do peixe. E só após foi retirado o filé com a utilização de um bisturi.

No final cada resultado foi obtido em porcentagem, calculando o peso da parcela desejada do corpo e o corpo inteiro x 100.

O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, com dois tratamentos (estações do ano: outono e primavera) e seis repetições, representados por cada exemplar de peixe.

Para o rendimento do processamento foi utilizada análise de variância e teste de comparação de médias Tukey ($p \leq 0,05$). As análises estatísticas foram realizadas pelo programa BioEstat 5.0

Resultados e Discussão

As estações do ano primavera e outono não apresentaram diferença significativa nos resultados obtidos do tronco limpo, cabeça e filé. Observou-se que houve efeito ($P < 0,05$) de acordo com o teste de médias para as vísceras, apresentado valor superior para a estação de outono.

Os resultados obtidos para rendimento de filé foram considerados satisfatórios que foi de 40,38% para primavera e 40,30% para outono como mostra a tabela 1. Faria et al. (2003) ao pesquisarem sobre rendimento de filé sem pele em pacu-caranha obtiveram resultado maiores que o do presente estudo que foram de 46,73%. Já em relação a cabeça que foi encontrado 17,54 e 18,73% para primavera e outono respectivamente, se assemelharam aos resultados de Basso et al. (2011) que foi 16,39%.



O rendimento do tronco limpo apresentou resultados para primavera e outono de 61,16 e 61,37%, no qual alguns autores obtiveram resultados diferentes. Basso et al. (2003) pesquisando pacu-caranha com peso de 600 a 1285g, encontrou 84,55%, já Fernandes (2018) deparou com uma resposta de 52,01% ao avaliar rendimento de filé com costela.

Os valores de vísceras obtidos foram de 6,59 e 7,61% em que ocorreu diferença significativa, no qual foi observada maior quantidade de gordura visceral nos peixes abatidos em outono. Isso pode ter ocorrido pelo fato de ter um maior consumo alimentar por precisarem mais de reserva para o inverno. Fernandes (2018) obteve diferente valor quando comparado ao do presente estudo que foi de 11,31%.

Tabela1: Análise de rendimento no processamento de pacu-caranha em diferentes estações do ano primavera e outono

	Época do ano		P
	Primavera	Outono	
Vísceras	6,59 ^b	7,61 ^a	<0,005
Filé	40,38 ^a	40,30 ^a	0,9651
Tronco limpo	61,16 ^a	61,37 ^a	0,8156
Cabeça	17,54 ^a	18,73 ^a	0,5692

1. Variáveis na mesma linha seguidas de mesma letra não apresentaram diferença significativa pelo teste de Tukey ($p \leq 0,05$).

De acordo com os resultados obtidos pode se afirmar que as estações do ano primavera e outono não influenciam nos demais componentes, apenas nas vísceras.

Considerações Finais

Então não deve se ter receio ao engordar pacu-caranha nessas épocas do ano, por não influenciar na deposição de carne do peixe.

Referências

BASSO, L.; FERREIRA, M. W.; SILVA, A. R. Efeito do peso ao abate nos rendimentos dos processamentos do pacu (*Piaractus mesopotamicus*). *Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.*, v.63, n.5, p.1260-1262, 2011.

BITTENCOURT, F. Cultivo de pacu (*Piaractus mesopotamicus*) sob diferentes densidades em tanque-rede no reservatório de Itaipu. 2008, 46f. **Dissertação**



(Mestrado em Zootecnia) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, Marechal Cândido Rondon, PR.

BURKERT, D; ANDRADE, D. R.; SIROL, R. N; SALARO, A. L; RASGUIDO, J. E. A; QUIRINO, C. R. Rendimentos do processamento e composição química de filés de surubim cultivado em tanques-rede. **R.Bras.Zootec**, v.37, n.7, p.1137-1143,2008.

COSTA, A. C. Medidas Morfométricas na Avaliação de Pesos e Rendimentos Corporais de Pacu *Piaractus mesopotamicus* e Tambaqui *Colossoma macropomum*. Universidade Federal de Lavras-MG, 2011, 64p.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nation. The state of world fisheries and aquaculture. **Roma**: FAO, 2016. Disponível em <http://www.fao.org/3/a-i5555e.pdf>. Acesso em: 27 junho. 2018.

FARIA, R. H. S. A; SOUZA, M. L. R; WAGNER, P. M; POVH, J. A; RIBEIRO, R. P. Rendimento do processamento da tilápida do Nilo (*Piaractus mesopotamicus* Holmberg, 1887), **Acta Scientiarum. Animal Sciences**, v.25, p. 21-24, 2003.

FERNANDES, E; M. Aspectos produtivos do pacu *Piaractus mesopotamicus* e do seu híbrido tambacu cultivados em sistema de viveiros escavados. Jaboticabal, v.55, **Dissertação** (mestrado) Unesp, Centro de Aquicultura, 2018.

GASPARINO, E.; CAMPOS, A. T.; KLOSOVKI, E. S.; GUERREIRO, P. K.; FULBER, V. M.; LEAL, D. M.; SOUSA, I. de. Estudos de parâmetros corporais em tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*). In: **AQUICULTURA BRASIL**, Goiânia. Anais: ABRAq, 2002. p. 183.

KUBITZA, F; ONO, E. A; CAMPOS, J. L. Os caminhos da produção de peixes nativos no Brasil: Uma análise da produção e obstáculos da piscicultura. **Panorama da Aquicultura**, v.17, n.102, p.14-23, jul. /ago. 2007.

LOPES, J. C. S; LIMA, R. M; CASTRO JÚNIOR, W. O; RUFINO, L. M; OLIVEIRA, R. P. C. Comercialização e consumo do Pescado em São Luís de Montes Belos-GO. **Anais do VIII Seminário de Iniciação Científica e V Jornada de Pesquisa e Pós-Graduação**, UEG, 2010.