



E – 6

AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO DE CARÇAÇA E QUALIDADE DA CARNE DO TAMBAQUI, *COLOSOMA MACROPOMUM* OBTIDO A PARTIR DE DIFERENTES MÉTODOS DE ABATE.

Ludmila Lopes de Castro Menezes (Acadêmica), Jamyle Alves Rodrigues (Acadêmica),
Delma Machado Cantisani Padua (Orientadora).
Curso de Zootecnia – PUC Goiás
Contato: delma@pucgoias.edu.br

A produção de pescado, juntamente com outras atividades agrícolas, será crucial para o suprimento de alimento às futuras gerações. Evidências apontam que os peixes possuem a capacidade de sensibilidade sendo necessário que os métodos de insensibilização e abate, assim como os sistemas produtivos levem em consideração procedimentos voltados para diminuir o impacto negativo causado no grau de bem-estar de peixes durante a criação e o abate. A insensibilização pré abate, é um dos aspectos negligenciados na prática do abate de peixes, entretanto de importância ética, e que reflete diretamente na qualidade do produto, pois visa tornar o animal inconsciente de modo que este possa ser abatido por meio de boas práticas de abate e forma de eficiente, sem lhe causar dor e angústia. Esta etapa permite, também, uma melhor sangria e manejo do animal no abate, uma vez que o animal encontra-se inconsciente. Assim, o presente trabalho investigou três métodos de insensibilização: termonarcorese (TN), super dosagem de anestésico (Eugenol), e narcorese com CO₂ (NC) em tambaquis, *Colossoma macropomum*, de peso médio de aproximadamente 600 g, a fim de comparar aspectos relacionados ao tempo para perda de consciência e sensibilidade dolorosa, sendo utilizados 9 peixes por tratamento. Outro aspecto deste estudo, e que está relacionado à insensibilização é a avaliação da qualidade da carne, por meio da determinação do tempo de estabelecimento do rigor mortis, do pH da carne, da cor do filé obtido e composição química do filé. Pelos resultados obtidos pode-se observar que o tempo para perda de consciência e sensibilidade dolorosa, assim como a recuperação da consciência foi diferente entre os tratamentos. Não foi detectada diferença no tempo de estabelecimento do rigor mortis, e do pH da carne entre os tratamentos. A cor do filé avaliado por meio de teste de ordenação, e comparado por DMS variou entre os diferentes tratamentos. Conclui-se que os métodos de insensibilização utilizados no presente estudo atuam diferentemente sobre o comportamento após insensibilização dos tambaquis, e na qualidade do filé.

Palavras-chaves: 1) pescado; 2) filé de tambaqui; 3) termonarcorese.

Apoio: Bolsista CNPq.