

OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE DEPURAÇÃO PRÉ-ABATE EM TILÁPIA DO NILO: PARÂMETROS DE QUALIDADE DA CARNE

Valfredo Figueira da Silva

Universidade Federal da Grande Dourados- UFGD

Guilherme Malissi Nascimento

Universidade Federal da Grande Dourados- UFGD

Maria Ildilene da Silva

Universidade Federal da Grande Dourados- UFGD

Marcio Douglas Goes

Universidade Federal da Grande Dourados- UFGD

Claudia Aparecida Honorato

Universidade Federal da Grande Dourados- UFGD

Elenice Souza dos Reis Goes

Universidade Federal da Grande Dourados- UFGD

RESUMO

O transporte de peixes vivos é uma prática comum na aquicultura, sendo muito importante no pré-abate. Durante o transporte, os animais ficam em estado de agitação e desequilíbrio, em função das altas densidades utilizadas para diminuir custos com o transporte rodoviário. Assim, um período de repouso após o transporte, na unidade de beneficiamento, pode proporcionar uma mitigação do estresse do transporte, diminuindo os efeitos negativos deste na qualidade dos filés. O objetivo desse trabalho foi avaliar diferentes densidades e tempos de repouso pré-abate sobre as características de qualidade dos filés de tilápias-do-Nilo. O experimento foi conduzido em duas densidades (75 e 150 kg/m^3) e quatro tempos de depuração (1, 3, 5 e 7 horas), num total de oito tratamentos, com dez animais ($\pm 700 \text{ g}$) abatidos por tratamento. Inicialmente, os peixes foram transportados por cerca de uma hora, sendo então distribuídos em caixas com água ligada em recirculação, nas diferentes densidades, sendo uma caixa por tratamento. Após cada tempo, os peixes foram insensibilizados por percussão craniana perfurante e abatidos por sangria das brânquias. Foi realizado o processamento até obtenção dos filés, que foram armazenados em câmara fria ($\pm 3^\circ\text{C}$) por 24 horas. Dos filés, foram realizadas análises de pH, cor, capacidade de retenção de água, perda de peso por cozimento e *drip loss*. Para o pH, houve efeito significativo ($P<0,01$) para os diferentes tempos de repouso, onde 1 hora ocasionou filés com menor pH, e em 5 horas de depuração foi verificada a maior média de pH. A capacidade de retenção de água não foi diferente ($P>0,05$) entre os tratamentos. Porém, na perda de peso por cozimento, houve efeito significativo dos diferentes tempos de depuração ($P<0,01$), com menores médias para filés de peixes submetidos a 5 e 7 horas de repouso. Para o *drip loss*, a interação entre densidade e tempos de depuração foi significativa, com maior média observada em 150 kg/m^3 associada a 3 horas de depuração, e menor *drip loss* em $150 \text{ kg/m}^3 + 5$ horas de repouso. Na coloração dos filés, houve efeito significativo ($P<0,05$) dos tempos de depuração para as intensidades de vermelho e amarelo, onde o repouso por 7 horas provocou filés com menores intensidade das cores vermelha e amarela. Conclui-



se que a depuração pré-abate por 7 horas é eficaz para diminuir as perdas de peso por cozimento e alterações na coloração de filés de tilápia-do-Nilo.

Palavras-chave: Bem-estar animal. Manejo pré-abate. *Oreochromis niloticus*.

Órgãos Financiadores: Ao CNPq pela concessão de bolsa ao primeiro autor.