

**CARACTERIZAÇÃO FÍSICA DE FILÉS DE SURUBIM (PSEUDOPLATYSTOMA SP.),
PACU (PIARACTUS MESOPOTAMICUS) E PIRARUCU (ARAPAIMAS GIGAS)**

Patricia Gauer (patriciagauer-1122@hotmail.com)

Apesar do baixo consumo de pescado pela população brasileira, a balança comercial deste produto encontra-se em déficit monetário e volume comercializado. Estes dados apontam que o consumo vem se expandindo, no entanto, parte das exigências do mercado não pode ser suprida por produtos nacionais devido a sazonalidade da produção. Uma estratégia para suprir a demanda do mercado está na produção de espécies nativas com boa aceitação pelos consumidores, dentre as espécies de peixes destaca-se o surubim (*Pseudoplatystoma* sp.), pacu (*Piaractus mesopotamicus*) e o pirarucu (*Arapaimas gigas*). O objetivo deste estudo foi avaliar as características físicas de filé de surubim, pacu e do pirarucu. Foram adquiridos 10 exemplares de surubim, pacu e postas de filé de pirarucu. Foram aferidos os parâmetros de rendimento de carcaça e as características físicas dos filés das três espécies foram avaliadas quanto à cor da carne, capacidade de retenção de água, força de cisalhamento e perda de líquido durante o cozimento. O rendimento de filé foi comparado entre as espécies surubim e pacu em delineamento inteiramente casualizado (DIC) com dois tratamentos e 10 repetições. As características físicas do filé utilizou-se o DIC com três tratamentos com dez repetições, comparadas pelo teste de Tukey. O rendimento de filé do surubim foi superior ao do pacu. As perdas de água após o descongelamento foram mais pronunciadas no pirarucu em comparação ao surubim. A capacidade de retenção de água das amostras de pirarucu foi significativamente superior as do surubim. O pH do filé de surubim foi de $6,18 \pm 0,08$ e do filé de pirarucu de $6,27 \pm 0,15$ e não apresentaram diferenças significativa. A coloração do filé do surubim e do pirarucu são muito semelhantes devido a qualidade da alimentação fornecida durante a produção em cativeiro destas espécies de peixe. Os filés das espécies de peixe do estudo apresentam características de carne suculenta, macia e de coloração clara. Destaca-se a necessidade de realização de futuros teste de aceitabilidade e de processamento desta carne para estimular o consumo pela população.

Palavras-chave: Pescado; Peixes nativos; Filé de peixe.