



COLORAÇÃO E TEXTURA DE FILÉS DE TILÁPIAS DO NILO SUBMETIDAS AO ADENSAMENTO E DIFERENTES MÉTODOS DE ABATE

BUENO, Gabriela Cristina Ferreira¹ (gabriella94.cristina@hotmail.com); **AZOLA, Nathalia dos Santos¹** (nathalia.azola.98@gmail.com); **FERNANDES, Natieli Inácio¹**, (nati_if@hotmail.com), **HELD, Amanda¹** (amandaheld.96@gmail.com); **GOES, Marcio Douglas²** (douggoes@hotmail.com); **GOES, Elenice Souza dos Reis³** (EleniceGoes@ufgd.edu.br)

¹Discente do curso de Engenharia de Aquicultura da UFGD – Dourados

²Discente do Programa em Pós-Graduação em Zootecnia da UNIOESTE – Marechal Cândido Rondon, PR

³Docente do curso de Engenharia de Aquicultura da UFGD – Dourados.

Na aquicultura, os procedimentos de manejo dos peixes, como: captura, manuseio e transporte são muitas vezes traumáticos, podendo causar graves reações fisiológicas e bioquímicas. O estresse pré-abate pode afetar a qualidade da carne do pescado e, nesse sentido, estudos avaliando o efeito da depuração e métodos de abate sobre características de qualidade da carne de tilápias são essenciais para aprimorar as técnicas de manejo do pescado. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da densidade pré-abate e de métodos de abate, sobre características do filé (cor e textura) de tilápias do Nilo. Foi conduzido um experimento em esquema fatorial 2 x 2, sendo duas densidades de depuração (50 e 300 kg de peso vivo/m³) e dois métodos de abate (termonarcose e asfixia), além de um tratamento controle (peixes retirados do viveiro e imediatamente eutanasiados por secção da medula), totalizando-se cinco tratamentos com dez peixes amostrados por tratamento. Os peixes foram submetidos à filetagem manual, e dos filés foram analisados os parâmetros de cor (luminosidade, cromas a* e b*), e força de cisalhamento (textura). Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelos testes de Tukey e Dunnett a 5% de significância. Para os parâmetros analisados, a interação entre os fatores densidade e método de abate não foi significativa (P>0,05). Entretanto, avaliando o método de abate isoladamente, foram observadas diferenças para os parâmetros de luminosidade (P<0,0001), intensidade de amarelo (b*) (P=0,031) e força de cisalhamento (P=0,0193). Neste caso, a asfixia levou ao desenvolvimento de filés com maior luminosidade, menor intensidade de amarelo e textura menos firme, quando comparados ao abate por termonarcose. Avaliando a densidade de abate isoladamente, foi observado efeito significativo somente para a força de cisalhamento (P=0,0434), onde a densidade de 50 kg/m³ proporcionou filés mais firmes quando comparados à densidade de 300 kg/m³. O abate por secção da medula (tratamento controle) acarretou filés com luminosidade similar às demais, porém os filés apresentaram menor intensidade da cor vermelha, menor intensidade de amarelo e textura mais firme (quando comparada à textura do tratamento 300 kg/m³ + anoxia). Conclui-se que a alta densidade no pré-abate acarreta o desenvolvimento de filés com textura menos firme, e a termonarcose é indicada para proporcionar filés com características melhores do que as observadas em tilápias que passaram por anoxia.

Palavras-chave: qualidade do pescado, depuração no pré-abate, estresse pré-abate.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor