



ADENSAMENTO E MÉTODOS DE ABATE SOBRE A GLICOSE SANGUÍNEA E PARÂMETROS DE QUALIDADE DA CARNE DE TILÁPIA DO NILO

SANTOS, Nathalia Azola dos¹ (nathalia.azola.98@gmail.com); **BUENO, Gabriela Cristina Ferreira¹** (gabriella94.cristina@hotmail.com); **FERNANDES, Natieli Inácio¹** (nati_if@hotmail.com); **MARCONDES, Arypes Scuteri¹** (arypes@hotmail.com); **CORONEL, Luiz Henrique Miranda de¹** (luiz.coronel@hotmail.com); **GOES, Elenice Souza dos Reis²** (elenicegoes@ufgd.edu.br)

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

²Docente do curso de Engenharia de Aquicultura da UFGD – Dourados.

A tilápia do Nilo, um dos peixes mais cultivados do mundo, é de grande atratividade ao mercado consumidor, devido a sua carne branca e de sabor suave, além de possuir um filé com ausência de espinhas. Com o crescimento gradativo do consumo de pescado no Brasil, cada vez mais há a preocupação com o bem-estar de peixes de produção, visto que o pré-abate, quando não realizado de forma que estresse minimamente o animal, pode afetar negativamente a qualidade da carne. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da densidade de depuração e de dois métodos de abate (asfixia e termonarcese), sobre os níveis de glicose sanguínea e características de qualidade de filés de tilápia do Nilo. Foi conduzido um experimento em esquema fatorial 2x2, sendo duas densidades de depuração (50 e 300 kg de peso vivo/m³) e dois métodos de abate (asfixia e termonarcese), com um tratamento controle (peixes retirados do tanque e imediatamente eutanasiados por meio de secção da medula), num total de cinco tratamentos com 10 peixes amostrados por tratamento. Foi realizada coleta de sangue por punção caudal para análise da glicose sanguínea. Os peixes foram filetados e dos filés foram realizadas análises de pH, capacidade de retenção de água (CRA) e perda de peso por cozimento (PPC). Os dados foram submetidos à análise de variância a nível de 5% de significância, e quando observadas diferenças (P<0,05), foram aplicados os testes de Tukey e de Dunnet para comparação das médias. Analisando a interação entre os fatores densidade e método de abate, foram observados efeitos significativos somente para os parâmetros de glicose (P=0,0018) e para a PPC (P=0,0004), sendo que o tratamento 300 kg/m³+asfixia levou a uma maior glicose sanguínea e filés com maior PPC em relação aos demais tratamentos. Quando o fator método de abate foi analisado isoladamente, houve efeito significativo para a glicose sanguínea (P=0,0003) e para a CRA (P=0,0018), onde o abate por termonarcese levou a uma menor média de glicose e filés com maior CRA em relação ao abate por asfixia. O pH dos filés não apresentou diferença significativa (P>0,05) entre os tratamentos, para todas as simulações realizadas. Ao comparar as médias dos tratamentos do esquema fatorial com o tratamento controle (abate por secção da medula), foi observada a menor glicose sanguínea no controle, e as médias obtidas para pH e CRA nos filés do controle não diferiram das demais. Conclui-se que a alta densidade de depuração (300 kg/m³), aliada a asfixia no pré-abate acarretam em maior estresse e maior perda de peso por cozimento, e a asfixia provoca filés com menor capacidade de retenção de água, características prejudiciais para a qualidade dos filés de tilápia.

Palavras-chave: densidade de depuração, estresse pré-abate, *Oreochromis niloticus*.

Agradecimentos: À Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) pela concessão de bolsa de iniciação científica à primeira autora.