EFEITOS DE TEMPOS DE REPOUSO PÓS-TRANSPORTE SOBRE A GLICOSE SANGUÍNEA E PARÂMETROS DE QUALIDADE DA CARNE DA PATINGA

Arypes Scuteri Marcondes (arypes@hotmail.com)
Natieli Inacio Fernandes (nati_if@hotmail.com)
Gabriela Cristina Ferreira Bueno (gabriella94.cristina@hotmail.com)
Henrique Momo Ziemniczak (henrique.momo@hotmail.com)
Claucia Aparecida Honorato (clauciahonorato@ufgd.edu.br)
Elenice Souza Dos Reis Goes (elenicegoes@ufgd.edu.br)

Os procedimentos de manejo dos peixes no período pré-abate podem ocasionar estresse, em função de diversas reações fisiológicas e bioquímicas, que podem impactar na qualidade da carne do pescado e afetar o processamento do produto. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito da recuperação do transporte em diferentes tempos, sobre os níveis sanguíneos de glicosee parâmetros de qualidade dos filés processados durante o pré e pós-rigor mortis da patinga, um peixe proveniente do cruzamento do macho de pacu(Piaractus mesopotamicus) e fêmea de pirapitinga (P. brachypomus). O experimento foi conduzido em esquema fatorial 4x2, sendo quatro tempos de recuperação do transporte (0, 2, 4 e 6 horas) e duas fases de processamento (pré e pós-rigor mortis), além de um tratamento controle (15 peixes retirados do viveiro e imediatamente eutanasiados), sendo amostrados 15 peixes por tempo de recuperação, totalizando 75 peixes. Após a despesca, os peixes vivos foram submetidos ao transporte rodoviário em caixa de transporte por uma hora, na densidade de 225 kg de peixe/m³.Após o transporte, foram amostrados 15 peixes (0 hora), e os animais restantes foram distribuídos em três em caixas d'água, correspondentes a 2, 4 e 6 horas de repouso. Os peixes foram submetidos à coleta de sangue por punção veno-caudal para análise de glicose, e eutanásia por secção da medula espinhal.De cada tratamento, realizou-se o processamento de 10 peixes durante o pré-rigor mortis e, 24 horas depois, foram processados mais 5 peixes (fase de pós-rigor mortis). Após a filetagem,analisaram-se pH, capacidade de retenção de água (CRA) e perda de água por cozimento(PPC) dos filés.Observou-se uma diminuição ($P<0,0001$) da glicose sanguínea conforme o aumento dos tempos de repouso, sendo as maiores médias observadas em 0 e 2 horas. Após 6 horas de repouso, os níveis de glicose voltaram aos basais.A interação entre tempo de repouso e estado de rigor mortis não apresentou efeito significativo ($P>0,05$) sobre os parâmetros de qualidade analisados.Porém, avaliando somente o tempo de repouso, verificou-se que após 6 horas os peixes apresentaram filés com menor PPC e maior CRA, em relação aos tempos 2 e 4 horas de repouso ($P<0,05$). O pH não foi afetado pelos diferentes tempos ($P>0,05$).Avaliando o estado de rigor mortis isoladamente, os filés processados durante o pós-rigor apresentaram menor pH, menor PPC e maior CRA ($P<0,05$).Conclui-se que o repouso pós-transporte por 6 horas é eficaz para a recuperação do estresse do transporte, impactando positivamente a qualidade dos filés da patinga. Além disso, recomenda-se o processamento dos peixes no período de pós-rigor mortis, em função dos filés apresentarem menores perdas por cozimento e maior capacidade de retenção de água.

Agradecimentos: À UFGD, pela concessão da bolsa de iniciação científica ao primeiro e segundo autores.