

## **EVOLUÇÃO DA TEXTURA DA CARNE DE PATINGA SUBMETIDA A DIFERENTES TEMPOS DE REPOUSO PÓS TRANSPORTE**

Gabriela Cristina Ferreira Bueno<sup>1\*</sup>, Natieli Inácio Fernandes<sup>1</sup>, Arypes Scuteri  
Marcondes<sup>1</sup>, Claucia Aparecida Honorato da Silva<sup>1</sup>, Henrique Momo Ziemniczak<sup>2</sup>,  
Elenice Souza dos Reis Goes<sup>1</sup>.

1. UFGD;

2. UEL;

\* Autor para contato: [gabriella94.cristina@hotmail.com](mailto:gabriella94.cristina@hotmail.com)

A textura muscular é um importante fator de percepção da qualidade da carne de peixes, pois espera-se que a carne seja firme, mas com certa maciez, e permaneça agradável ao mastigar. Sabe-se que o estresse durante o manejo pré-abate (como despesca e transporte) causa diversas alterações fisiológicas e bioquímicas, podendo ocasionar em alterações na textura dos filés. Assim, o descanso pós-transporte é importante para recuperação da homeostase dos peixes, e pode ser uma estratégia para diminuição das alterações na qualidade da carne. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito de diferentes tempos de descanso pós-transporte, sobre a textura da carne da patinga (*Piaracutus mesopotamicus* ♀ x *Piaractus brachypomus* ♂), após o abate e depois de 45 de armazenamento sob congelamento. 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), com amostragem de 15 peixes por tempo de recuperação, totalizando 75 peixes. Após a despesca, os peixes vivos foram submetidos ao transporte rodoviário, em caixa de transporte (225 kg de peixe/m<sup>3</sup>) por uma hora. Então, 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 eutanásia por secção da medula espinhal e acondicionados em gelo. 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, a textura foi analisada através da mensuração da

força de cisalhamento, realizada após o processamento e após 45 dias de estocagem sob congelamento (-18°C). Para os filés analisados imediatamente após o processamento, a interação entre o tempo de repouso pós transporte e o estado de *rigor mortis* proporcionou filés mais firmes ( $P < 0,05$ ) com 6 horas de repouso em estado de *pré-rigor mortis*, sendo esta média, inclusive, superior à observada no tratamento controle. Após 45 dias de estocagem, verificou-se efeito significativo ( $P < 0,05$ ) para a interação entre o tempo de repouso pós transporte e o estado de *rigor mortis*, onde a força de cisalhamento foi maior em filés de peixes submetidos a 4 h de recuperação, no pós-*rigor mortis*. De forma geral, as análises após 45 dias de congelamento, demonstraram redução drástica na força de cisalhamento dos filés, indicando que o congelamento afetou a textura da carne da patinga, tornando-a excessivamente macia. Assim, conclui-se que o processamento dos animais após 6 horas de repouso pós transporte, no período de *pré-rigor mortis*, proporciona filés com maior firmeza, e a estocagem sob congelamento provoca alterações prejudiciais na textura da carne de patinga.

**Palavras-chave:** aquicultura, estresse pré-abate, qualidade da carne.

**Agradecimentos:** Ao CNPq, pela concessão da bolsa de iniciação científica à primeira autora.