

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFMG

REPOUSO PÓS TRANSPORTE EM DIFERENTES DENSIDADES SOBRE A QUALIDADE DA CARNE DA TILÁPIA DO NILO

Valfredo Figueira Da Silva (valfredo4@gmail.com)

Maria Ildilene Da Silva (ildilene.mis@gmail.com)

Leonardo Henrique Bezerra (leonardobezerra820@gmail.com)

Marcos Filipe Ferreira De Jeus (marcosfilipe10@yahoo.com.br)

Milton Teixeira De Moraes Júnior (junior Engenharia@gmail.com)

Elenice Souza Dos Reis Goes (elenicegoes@ufgd.edu.br)

O transporte de peixes em altas densidades do local de criação até o abate pode causar estresse, que afeta de forma negativa a qualidade da carne. Buscando reduzir esse impacto, a etapa de depuração pode ser visualizada como um repouso pós transporte, uma estratégia para buscar o retorno a homeostasia inicial dos peixes. O objetivo deste estudo foi avaliar os impactos do transporte em média (250 kg/m³) e alta (500 kg/m³) densidade, combinados com diferentes tempos de repouso pós-transporte, sobre aspectos de qualidade instrumental dos filés de tilápia-do-Nilo. Conduziu-se um experimento em esquema fatorial 2x4, sendo duas densidades (250 e 500 kg de peso vivo/m³) em quatro tempos de depuração (0, 2, 4 e 6 horas), além de um tratamento controle (peixes retirados do tanque e imediatamente eutanasiados), totalizando assim nove tratamentos, com 10 repetições por tratamento (sendo o peixe uma unidade experimental) num total de 90 peixes (967,98 ± 13,98 g) amostrados. Na depuração, padronizou-se a densidade de estocagem para 100 kg/m³ em todos os tratamentos. Após insensibilização por percussão craniana perfurante, os peixes foram submetidos à sangria e posterior processamento até a obtenção dos filés, que foram mantidos em caixas térmicas com gelo por 24 horas, até a realização das análises de qualidade (pH, cor, força de cisalhamento, capacidade de retenção de água e perda de

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

peso por cozimento). A densidade 250 kg/m³ associada a 4 horas de repouso proporcionou filés com maiores intensidades de vermelho e de amarelo. A maior perda de peso por cozimento foi verificada em 500 kg/m³ associada a nenhum tempo de repouso pós transporte. De forma geral, a alta densidade de transporte proporcionou filés com maior pH, menores intensidades de vermelho e amarelo e maior perda de peso por cozimento. O repouso por 4 e 6 horas proporcionou peixes com menor luminosidade, maior intensidade de vermelho e maior firmeza. Peixes submetidos a 6 horas de repouso pós-transporte apresentaram filés com maior capacidade de retenção de água. Conclui-se que a alta densidade de transporte (500 kg/m³) é prejudicial para a qualidade dos filés, porém o repouso pós-transporte de 4 a 6 horas é eficaz para diminuir a palidez, as perdas de água e aumentar a firmeza dos filés.

Agradecimentos: Ao CNPq pelo fornecimento da bolsa ao primeiro autor e a todos os que ajudaram no desenvolvimento desse estudo.