

PESQUISA - FCA

**ALTERAÇÕES NA TEXTURA DE FILÉS DE TILÁPIAS-DO-NILO
SUBMETIDAS À DEPURAÇÃO EM DIFERENTES DENSIDADES E TEMPOS**

Ylana Botelho Dos Santos Andrea (ylanaa.botelho@gmail.com)

Valfredo Figueira Da Silva (valfredo4@gmail.com)

Guilherme Malissi Do Nascimento (gmalissi@hotmail.com)

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

Marcio Douglas Goes (douggoes@hotmail.com)

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

O manejo pré-abate pode ocasionar o estresse em peixes, o que é prejudicial para a qualidade da carne. Em situações estressantes, o uso intenso do músculo branco na tentativa de empreender fuga ocasiona aumento da glicólise em condições anaeróbicas, o que resulta na maior produção de ácido láctico e consequente diminuição abrupta do pH muscular. Este menor pH pode desencadear uma série de alterações prejudiciais na qualidade da carne, em virtude da desnaturação de proteínas, como diminuição da capacidade de retenção de água, alterações na coloração e textura amolecida. Para peixes, normalmente a textura mais firme normalmente é associada com melhor qualidade. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o comportamento da textura em filés de tilápia submetidas ao repouso pré-abate em diferentes densidades e tempos. O experimento foi conduzido em duas densidades (75 e 150 kg/m³) e quatro tempos de depuração (1, 3, 5 e 7 horas), num total de oito

tratamentos, com dez animais (700 g) abatidos por tratamento. Inicialmente, os peixes foram transportados por cerca de uma hora, sendo então distribuídos em caixas com água ligada em recirculação, nas diferentes densidades, sendo uma caixa por tratamento. Após cada tempo, os peixes foram insensibilizados por percussão craniana perfurante e abatidos por sangria das brânquias. Foi realizado o processamento até obtenção dos filés, que foram armazenados em câmara fria (3C) por 24 horas. Os filés foram cortados em cubos (1 x 1 x 1,5 cm), sendo realizadas análise da força de cisalhamento e do perfil de textura (dureza, fraturabilidade, elasticidade, coesividade, gomosidade, mastigabilidade e resiliência) em texturômetro. A força de cisalhamento dos filés não foi diferente ($P>0,05$) entre os tratamentos. Porém, no perfil de textura, verificou-se um efeito consistente dos tempos de repouso sobre os parâmetros de dureza, fraturabilidade, gomosidade, mastigabilidade e resiliência dos filés, onde o repouso por 7 horas, independentemente da densidade, ocasionou em maiores médias para estes parâmetros ($P<0,05$). Somente os parâmetros de elasticidade e coesividade foram iguais entre os tratamentos ($P>0,05$). Assim, conclui-se que a depuração por 7 horas, independentemente da densidade, é eficaz para proporcionar melhores atributos na textura em filés de tilápia-do-Nilo.

Palavras-chave: análise do perfil de textura (tpa); manejo pré-abate; *oreochromis niloticus*.