

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

## **AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO DE FILÉ DE DIFERENTES ESPÉCIES DE PEIXES DE INTERESSE COMERCIAL**

Mayrla Barbosa FARIA\*<sup>1</sup>, Maiara Karoline Alves dos ANJOS<sup>2</sup>, Ana Joyce Torres de OLIVEIRA<sup>3</sup>, Priscila de Souza RAMOS<sup>4</sup>, Alaire Franco TAVARES<sup>5</sup>, Rafael Aquino de OLIVEIRA<sup>6</sup>, Cesar Augusto Pospissil GARBOSSA<sup>7</sup>, Lilian de Nazaré Santos DIAS<sup>8</sup>

\*autor para correspondência: mayrlabarbosa10@gmail.com

<sup>1</sup>Universidade Federal Rural da Amazônia, Paragominas, Pará, Brasil

<sup>2</sup>Universidade Federal Rural da Amazônia, Paragominas, Pará, Brasil

<sup>3</sup>Universidade Federal Rural da Amazônia, Paragominas, Pará, Brasil

<sup>4</sup>Universidade Federal Rural da Amazônia, Paragominas, Pará, Brasil

<sup>5</sup>Universidade Federal Rural da Amazônia, Paragominas, Pará, Brasil

<sup>6</sup>Universidade Federal Rural da Amazônia, Paragominas, Pará, Brasil

<sup>7</sup>Universidade Federal Rural da Amazônia, Paragominas, Pará, Brasil

<sup>8</sup>Universidade Federal Rural da Amazônia, Paragominas, Pará, Brasil

**Abstract:** The consumption of fish in Brazil has presented a great highlight when comparing the capacity of other countries with potential for aquaculture, especially for their water availability, advantageous climate and diversity in their aquatic species. The importance of this research is the characterization of the carcass yield of different species of the productive chain in a company of fish processing in the municipality of Vigia de Nazaré / Pará. The species that will be approached are hake croaker (*Cynoscion virescens*), hake hake (*Macrodon ancylodon*) and banana hake (*Nebris micros*). Statistical Analysis System (SAS Institute Inc. 2002-2003) was used to evaluate the statistical difference between the averages and the Tukey test. Among the analyzed fish, corvina hake obtained greater weight among the three fish analyzed but did not necessarily present a better fillet yield, where this value was highlighted for banana hake with 43.76% with lower fish weight. Thus, it can be observed that the beneficiation in fish is of paramount importance, by adding economic value to the products and the residues can be used

**Palavras-chave:** Aquicultura, produção, consumo, qualidade

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

## Introdução

De acordo com o Ministério de pesca e Aquicultura – MPA, a produção pesqueira brasileira foi de 479.399 toneladas em 2010, representando um incremento de 15,3% em relação a produção de 2009. Neste cenário, o estado do Pará vem apresentando um grande potencial de desenvolvimento na aquicultura, resultando em um dos maiores produtores do Brasil, com cerca de 10,4 mil toneladas de pescado em 2011, sendo 10,2 mil toneladas oriundas de água doce e 140,5 toneladas provenientes do mar (Brasil, 2013). Dentre os municípios, Vigia de Nazaré vem apresentando um grande destaque, tendo como principal atividade de renda, a pesca (Souza Junior, 2012).

As indústrias pesqueiras formam um vasto setor de transformação, associando valores aos produtos por alterações em sua forma de apresentação e condições de conservação, com o propósito de atender às necessidades do consumidor (Souza Junior, 2012). Neste sentido, a qualidade da carcaça para indústria apresenta grande importância, quanto aos tipos de corte e o processo de preparação dos produtos. Algumas características anatômicas como corpo, cabeça e peso dos resíduos são características de cada espécie, no qual sofrerá influência mais no seu rendimento, do que as máquinas filetadoras ou a destreza manual dos operários. (Santos, 2007).

Desta forma, objetivou-se com esta pesquisa, caracterizar o rendimento de carcaça de diferentes espécies de peixes em uma empresa de beneficiamento de pescados no município de Vigia de Nazaré/Pará.

## Material e Métodos

A pesquisa foi desenvolvida em uma empresa de beneficiamento de pescados no município de Vigia de Nazaré, estado do Pará, Brasil. Os peixes avaliados foram: Pescada cambucu ou corvina (*Cynoscion virescens*), pescada gó (*Macrodon ancylodon*), e Pescada Banana (*Nebris microps*), sendo utilizadas 150

Promoção e Realização:

Apoio Institucional:

Organização:

## CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

exemplares, 50 amostras de cada espécie destinadas para elaboração de filés. Os exemplares foram obtidos por pesca extrativista e acondicionados em gelo na proporção 2:1 (2 camadas de gelo para 1 de peixe).

Na indústria, os exemplares eram direcionados para o processamento, realizava-se a biometria e pesagem. Foi mensurado o comprimento total (CT), da cabeça (CCA) e do corpo (CC) e logo em seguida, pesavam-se os exemplares individualmente e realizavam os cortes.

Na pesagem, utilizou-se a balança digital da marca TOLEDO, capacidade de 5kg com precisão de 0,01g. Realizou-se a pesagem do peixe inteiro, das vísceras, filé fresco e após o seu congelamento, os pescados foram congelados em temperaturas abaixo de  $-18^{\circ}\text{C}$  a  $-30^{\circ}\text{C}$ , no período de 6 horas e em seguida, foram pesados novamente para resultados finais.

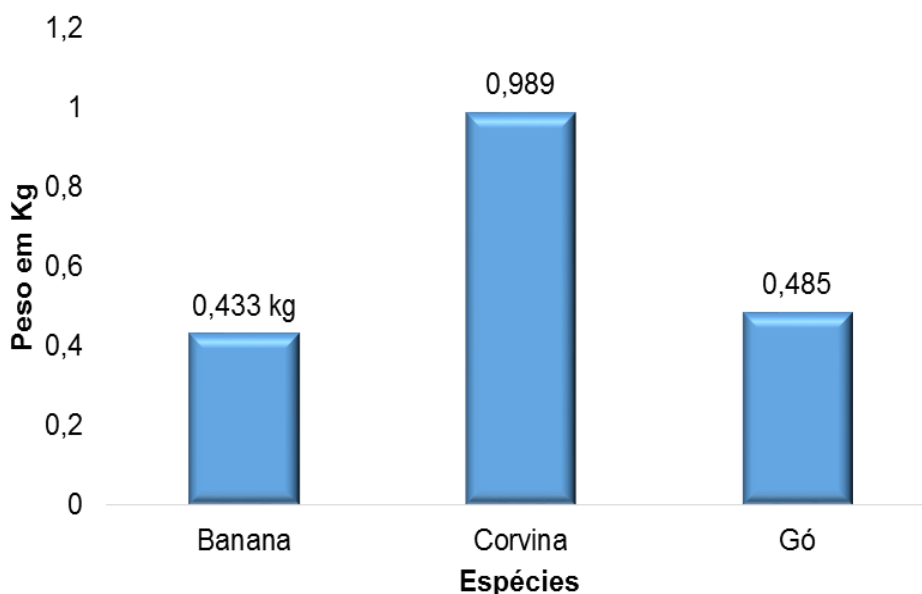
Para avaliação de diferença estatística os dados foram submetidos à análise de variância onde se compreende em avaliar se existe diferença estatística entre as médias e teste de Tukey, através do programa “*Statistical Analysis System*” (SAS Institute Inc. 2002-2003).

### Resultados e Discussão

Na análise feita com pesos dos pescados, observou-se que a pescada corvina obteve peso maior entre as três pescadas analisadas (Gráfico 1), mas não necessariamente apresentou melhor rendimento de filé, onde esse valor se destacou para pescada banana com a média de 43,76%, com peso menor entre aos pescados analisados (Gráfico 2).

Gráfico 1 – Peso do peixe em kg de diferentes espécies

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL



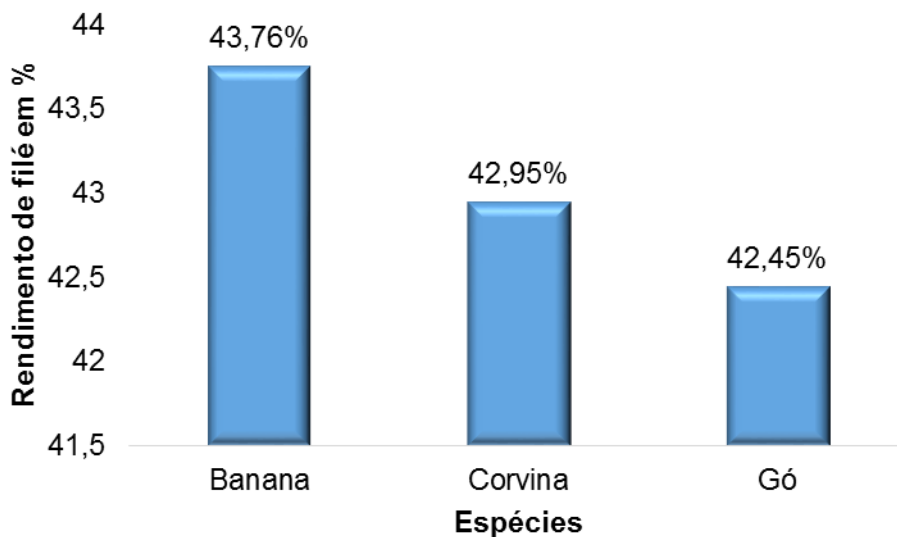
Sequencialmente a corvina apresentou a média de 42,95% e pescada gó 42,45% do seu rendimento em filé, sem diferença estatisticamente entre elas (Gráfico 2). Segundo Contreras-Guzmán (1994), o formato externo do corpo apresenta grande importância na escolha do processamento realizado pela indústria, pois vem influenciando nas operações de evisceração, decapitação e limpeza geral nos processos manuais e mecanizados e conseqüentemente influi no rendimento do produto (postas ou filés).

Além disso, segundo o mesmo autor, em estudos realizados com diferentes espécies como pacu, piavuçu, curimatá e outros peixes, o rendimento também é influenciado segundo a proporção do tamanho da cabeça (Contreras-Guzmán, 1994). Segundo Faria et al. (2003), ao estudarem os rendimentos da tilápia do Nilo e do pacú, observaram que o pacú apresentou maior rendimento de carcaça, em especial o filé, justamente por possuir um menor tamanho da cabeça.

Gráfico 2 – Rendimento de filé em % de diferentes espécies



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL



A quantidade de musculatura aderida à pele e a carcaça colaboraram para as perdas, tais que em média foram mais de 50% em todos os pescados avaliados. As mesmas podem ser diminuídas com treinamento e seleção dos operários na indústria.

### Conclusão

Os valores de rendimentos oscilaram conforme a espécie, que não necessariamente aos que apresentaram maior peso teriam o melhor rendimento. Parte das perdas geradas na filetagem é devida à destreza do operador. Sugere-se que haja treinamento e seleção de colaboradores para melhorar a rentabilidade durante o processamento do peixe. Os resíduos podem ser aproveitados, pois apresentam alto valor quando agregamos a CMS, (carne mecanicamente separada), elaboração de farinhas ou óleos de peixes.

### Referências

- Brasil. 2013. Ministério da Pesca e Aquicultura. Boletim estatístico de pesca e aquicultura do Brasil. Brasília: República Federativa do Brasil.
- Contreras-Guzmán, E. 1994. Bioquímica de Pescados e Derivados. Jaboticabal: FUNEP. 409p.

Promoção e Realização:

Apoio Institucional:

Organização:

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

- Faria, R. H. S.; Souza, M. L. R.; Wagner, P. M.; Povh, J. A.; Ribeiro, R. P. 2003. Rendimento do processamento da tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus* Linnaeus, 1757) e do Pacu (*Piaractus mesopotamicus* Holmberg, 1887). *Acta Scientiarum. Animal Science*, Maringá, 25(1): 21 – 24.
- Santos, V. B. 2007. Rendimento do procedimento de linhagens de tilápia (*Oreochromis niloticus*) em função do peso corporal. *Ciência e agrotecnologia* v. 31, Lavras.
- Souza Junior, O. G.; Silva, J. L. G.; Botelho, M. A. S.; Souza, P. R. M. 2012. A cadeia produtiva do pescado na microrregião do Salgado-PA e sua participação no índice de desenvolvimento humano local.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:

