



Aquicultura e Pesca: Adversidades e Resultados

**Alan Mario Zuffo
(Organizador)**

Alan Mario Zuffo
(Organizador)

Aquicultura e Pesca: Adversidades e Resultados

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Lorena Prestes e Geraldo Alves

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

A656 Aquicultura e pesca: adversidades e resultados [recurso eletrônico] /
Organizador Alan Mario Zuffo. – Ponta Grossa (PR): Atena
Editora, 2019.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader.

Modo de acesso: World Wide Web.

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-7247-227-2

DOI 10.22533/at.ed.272192903

1. Aquicultura. 2. Peixes – Criação. 3. Pesca. I. Zuffo, Alan Mario.

CDD 639.3

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de
responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos
autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A obra “Aquicultura e Pesca Adversidades e Resultados” aborda uma série de capítulos de publicação da Atena Editora, apresenta, em seus 22 capítulos, conhecimentos tecnológicos da aquicultura e da pesca.

O Brasil é privilegiado para as atividades de aquicultura e a pesca devido principalmente as condições favoráveis. Todavia, é necessário novos conhecimentos e tecnologias para o país tornam uma potência aquícola.

Vários são os desafios das pesquisas, entre eles, destacam-se a área de reprodução e melhoramento de peixes, nutrição e alimentação de espécies aquícolas, conservação e sanidade dos recursos pesqueiros, processamento agroindustrial do pescado, dentre outras. Portanto, os novos conhecimentos e resultados dessas pesquisas tendem a completar lacunas vazias.

Este livro traz artigos alinhados com a aquicultura e a pesca. As transformações tecnológicas dessas áreas são possíveis devido o aprimoramento constante, com base em novos conhecimentos científicos.

Aos autores dos diversos capítulos, pela dedicação e esforços sem limites, que viabilizaram esta obra que retrata os recentes avanços científicos e tecnológicos, os agradecimentos do Organizador e da Atena Editora.

Por fim, esperamos que este livro possa colaborar e instigar mais estudantes e pesquisadores na constante busca de novas tecnologias para a aquicultura e a pesca, assim, garantir perspectivas de solução para o desenvolvimento do setor aquícola e as futuras gerações de forma sustentável.

Alan Mario Zuffo

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA ÁGUA PARA TILÁPIAS CRIADAS EM VIVEIROS ESCAVADOS NO INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE (IFF) <i>CAMPUS</i> CAMBUCI	
<i>Kíssila França Lima</i>	
<i>Marize Bastos de Matos</i>	
<i>Wanderson Souza Rabello</i>	
<i>Geraldo Pereira Junior</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929031	
CAPÍTULO 2	6
AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE CRESCIMENTO EM CULTIVO DA MACROALGA <i>Gracilaria domingensis</i> (<i>Gracilariaceae</i> , <i>rhodophyta</i>) EM DISTINTAS METODOLOGIAS NO PARQUE AQUÍCOLA DA ENSEADA DA ARMAÇÃO DO ITAPOCOROY (PENHA, SANTA CATARINA)	
<i>Jaísa Vedana</i>	
<i>Gilberto Caetano Manzoni</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929032	
CAPÍTULO 3	18
AVALIAÇÃO SENSORIAL DO SALGADINHO TIPO “ <i>PETIT FOUR</i> ” ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CAMARÃO	
<i>Aurea Veras Barbosa de Souza</i>	
<i>Diego Aurélio dos Santos Cunha</i>	
<i>Thalison da Costa Lima</i>	
<i>Hugo Moreira Gomes</i>	
<i>Leonildes Ribeiro Nunes</i>	
<i>Elaine Cristina Batista dos Santos</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929033	
CAPÍTULO 4	23
BIVALVES LÍMNICOS DA FAMÍLIA HYRIIDAE QUE INDICAM UM POTENCIAL PARA UM CULTIVO DE PÉROLAS NA REGIÃO TROPICAL DO BRASIL	
<i>Mara Rúbia Ferreira Barros</i>	
<i>Rafael Anaisce das Chagas</i>	
<i>Wagner César Rosa dos Santos</i>	
<i>Valdo Sena Abreu</i>	
<i>Rosana Esther Oliveira da Silva</i>	
<i>Marko Herrmann</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929034	
CAPÍTULO 5	28
CARACTERIZAÇÃO DA CAPTURA DA PESCADA AMARELA (<i>Cynoscion acoupa Lacèpede</i> , 1802) NO PORTO DO PERAL, COMUNIDADE DE GUAJERUTIVA, CURURUPU-MA	
<i>Yago Bruno Silveira Nunes</i>	
<i>Ladilson Rodrigues Silva</i>	
<i>Mariana Barros Aranha</i>	
<i>Marina Bezerra Figueiredo</i>	
<i>Zafira da Silva Almeida</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929035	

CAPÍTULO 6	32
CARACTERIZAÇÃO DA FAUNA ZOOPLANCTÔNICA ASSOCIADA ÀS LARVAS DE XIPHIOIDEI CAPTURADAS NO SUDESTE DO BRASIL	
<i>Danielle Castor-Santos</i>	
<i>Alberto Ferreira de Amorim</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929036	
CAPÍTULO 7	38
CARACTERIZAÇÃO DA ICTIOFAUNA ASSOCIADA À PESCA DO CAMARÃO-SETEBARBAS (<i>Xiphopenaeus kroyeri</i>) NA PRAIA DO PEREQUÊ, GUARUJÁ-SP	
<i>Lays Gabriela Cardoso</i>	
<i>Júlia Ferreira dos Santos Domingos</i>	
<i>Jorge Luís dos Santos</i>	
<i>Alberto Ferreira de Amorim</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929037	
CAPÍTULO 8	54
CARACTERIZAÇÃO ZOOPLANCTÔNICA EM AÇUDES TEMPORÁRIOS NO SERTÃO DO PAJEÚ, SERRA TALHADA, PE	
<i>Rosimar Vieira dos Santos</i>	
<i>Anderson Samuel Silva</i>	
<i>Elton José de França</i>	
<i>Marcus Vinicius Lourenço de Mello</i>	
<i>Ugo Lima Silva</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929038	
CAPÍTULO 9	64
COMPOSIÇÃO DO ICTIOPLÂNCTON NO ESTUÁRIO DO RIO PACIÊCIA - MARANHÃO: RESULTADOS PARCIAIS	
<i>Daniele Costa Batalha</i>	
<i>Mariana Barros Aranha</i>	
<i>Nathã Costa de Sousa</i>	
<i>Marina Bezerra Figueiredo</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929039	
CAPÍTULO 10	70
ESTIMACIÓN DE LA LONGITUD TOTAL (LT) DE PRIONACE GLAUCA TIBURÓN AZUL A PARTIR DE LA LONGITUD INTERDORSAL (LID) ILO - PERÚ. UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA. ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA	
<i>Alfredo Maquera Maquera</i>	
<i>Alejandro Marcelo Gonzales Vargas</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290310	
CAPÍTULO 11	76
MORFOLOGIA DO CORAÇÃO DE TUBARÃO-ANEQUIM (<i>Isurus oxyrinchus</i>) E AGULHÃO-NEGRO (<i>Makaira nigricans</i>)	
<i>André Luiz Veiga Conrado</i>	
<i>Thierry Salmon</i>	
<i>Alberto Ferreira de Amorim</i>	
<i>Carlos Eduardo Malavasi Bruno</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290311	

CAPÍTULO 12	82
PRESENÇA DA MACROALGA DO GÊNERO GRACILARIA NA RESERVA EXTRATIVISTA MARINHA DO PIRAJUBAÉ, FLORIANÓPOLIS/SC	
<i>Camila Pereira Bruzinga</i>	
<i>Luciany do Socorro de Oliveira Sampaio</i>	
<i>Robson Mattos Abrahão</i>	
<i>Aimê Rachel Magenta Magalhães</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290312	
CAPÍTULO 13	95
MAIN PROMOTED ACTIONS OF COASTAL MANAGEMENT AT FUTURO BEACH IN THE CITY OF FORTALEZA - CE	
<i>Diego Aurélio dos Santos Cunha</i>	
<i>Rafael Santos Lobato</i>	
<i>Mariana Barros Aranha</i>	
<i>Aleff Paixão França</i>	
<i>André Felipe Mello Portelada</i>	
<i>Derykeem Teixeira Amorim Rodrigues</i>	
<i>Alline Vieira Coelho</i>	
<i>Lyssandra Kelly Silva Ferreira</i>	
<i>Isadora Líria Nunes De Alencar</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290313	
CAPÍTULO 14	101
PROTOCOLOS DE COLETA DE FEZES DO LAMBARI PARA ESTUDO DE DIGESTIBILIDADE	
<i>João Gabriel de Carvalho</i>	
<i>Mayara de Moura Pereira</i>	
<i>Daniela Castellani</i>	
<i>Giovani Sampaio Gonçalves</i>	
<i>Eduardo Gianini Abimorad</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290314	
CAPÍTULO 15	110
QUALIDADE DA CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) DE GUAIVIRA OLIGOPLITES SALIENS (BLOCH, 1793)	
<i>Mayumi Oshiro Costa</i>	
<i>Érika Fabiane Furlan</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290315	
CAPÍTULO 16	121
RECUPERAÇÃO DE LARVAS <i>Nodipecten nodosus</i> (L. 1758) TRANSPORTADAS EM DIFERENTES TEMPERATURAS E EMBALAGENS	
<i>Robson Cardoso da Costa</i>	
<i>Gilberto Caetano Manzoni</i>	
<i>Francisco Carlos da Silva</i>	
<i>Carlos Henrique Araújo de Miranda Gomes</i>	
<i>Claudio Manoel Rodrigues de Melo</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290316	

CAPÍTULO 17 127

REGISTROS DE *Ageneiosus ucayalensis* (CASTELNAU, 1855), (*Osteichthyes: auchenipteridae*), NO MUNICÍPIO DE VIANA, ESTADO DO MARANHÃO, BRASIL

Jailza Freitas
Clenilde Alves de Oliveira
Alline Vieira Coelho
Marina Bezerra Figueiredo
Zafira da Silva de Almeida

DOI 10.22533/at.ed.27219290317

CAPÍTULO 18 132

RENDIMENTO DO FILÉ DE ARRAIA (*Potamotrygon motoro*) CAPTURADA NO MUNICÍPIO DE SANTA QUITÉRIA, MARANHÃO, BRASIL

Alline Vieira Coelho
Elaine Cristina Batista dos Santos
Thalison da Costa Lima
Jailza Freitas
Isadora Líria Nunes de Alencar
Jackellynne Fernanda Farias Fernandes
Diego Carvalho Viana

DOI 10.22533/at.ed.27219290318

CAPÍTULO 19 137

RENDIMENTO E PERDAS POR COCÇÃO DO FILÉ DE PACAMÃO (*Lophiosilurus alexandri*) SILURIFORME, PSEUDOPIMELODIDAE

Diego Aurélio dos Santos Cunha
Ana Larissa Silva Barros
Aurea Veras Barbosa de Souza
Lyssandra Kelly Silva Ferreira
Elaine Cristina Batista dos Santos
Diego Carvalho Viana

DOI 10.22533/at.ed.27219290319

CAPÍTULO 20 141

SEPARAÇÃO DE OVÓCITOS DE SURUBIM-DO-PARAÍBA UTILIZANDO DIFERENTES METODOLOGIAS: ENZIMÁTICAS X MECÂNICA

Taís da Silva Lopes
Danilo Caneppele
Eduardo Antonio Sanches
Elizabeth Romagosa

DOI 10.22533/at.ed.27219290320

CAPÍTULO 21 148

TOTAL LIPID NUTRITIONAL QUALITY OF THE ADIPOSE TISSUE FROM THE ORBITAL CAVITY IN NILE TILAPIA FROM CONTINENTAL AQUACULTURE

Álison Bruno Borges de Sousa
Oscar de Oliveira Santos Júnior
Jesuí Vergílio Visentainer
Neiva Maria de Almeida

DOI 10.22533/at.ed.27219290321

CAPÍTULO 22	160
TRANSFERÊNCIA TECNOLÓGICA DA OSTREICULTURA EM COMUNIDADE DE MARISQUEIROS DO MUNICÍPIO DE RAPOSA, MARANHÃO	
<i>Deizielle Saboia Mendes Martins</i>	
<i>Josinete Sampaio Monteles</i>	
<i>Paulo Protásio de Jesus</i>	
<i>Yllana Ferreira Marinho</i>	
<i>Ícaro Gomes Antônio</i>	
<i>Izabel Cristina da Silva Almeida Funo</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290322	
SOBRE O ORGANIZADOR.....	174

RENDIMENTO E PERDAS POR COCÇÃO DO FILÉ DE PACAMÃO (*Lophiosilurus alexandri*) SILURIFORME, PSEUDOPIMELODIDAE

Diego Aurélio dos Santos Cunha

Engenheiro de Pesca e Mestrando do Programa de Pós-graduação em Recursos Aquáticos e Pesca PPGRAP. Universidade Estadual do Maranhão. São Luís – Maranhão.

Ana Larissa Silva Barros

Discente do Curso de Engenharia de Pesca. Universidade Estadual do Maranhão. São Luís – Maranhão.

Aurea Veras Barbosa de Souza

Engenheira de Pesca e Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Aquicultura da Universidade Estadual Paulista ‘Júlio de Mesquita Filho’ (Unesp/CAUNESP). Jaboticabal – São Paulo.

Lyssandra Kelly Silva Ferreira

Engenheira de Pesca e Mestre em Ciência Animal. São Luís – Maranhão.

Elaine Cristina Batista dos Santos

Doutora em Aquicultura e Docente do Curso de Engenharia de Pesca. Universidade Estadual do Maranhão. São Luís – Maranhão.

Diego Carvalho Viana

Doutor em Anatomia dos Animais Domésticos e Silvestres e Professor Orientador do Mestrado em Ciência Animal. Universidade Estadual do Maranhão. São Luís – Maranhão.

RESUMO: O objetivo deste estudo foi avaliar o rendimento do filé do pacamão (*Lophiosilurus alexandri*) e o percentual de perdas por

cocção. Para obtenção do rendimento de filé, foram obtidas as medidas morfométricas de comprimento total (CT), comprimento da cabeça (CC) e altura dorsal (LD). Os filés foram obtidos através de corte longitudinal no sentido craniocaudal utilizando faca apoiada em tabua de corte. Foram avaliados os percentuais de rendimento de filés com e sem pele. Para avaliação dos índices de perda por cocção, os filés foram submetidos a aquecimento em forno elétrico. O percentual de rendimento de filé com pele (FCP) e filé sem pele (FSP) foi de 37,5 e 32,7% respectivamente. Houve uma perda por cocção irreversível de 29,4%. O pacamão apresenta um baixo rendimento de filé em relação a filés de espécies nobres. Este fato não inviabiliza sua industrialização, tendo em vista o vasto interesse de consumo da espécie na forma de filé.

PALAVRAS-CHAVE: encolhimento, morfometria, industrialização

ABSTRACT: The aim of this study was to evaluate the performance of pacamão fillet (*Lophiosilurus alexandri*) and the percentage of cooking loss. To obtain the fillet income, morphometric measurements of total length were obtained (CT), head length (CC) and dorsal height (LD). The steaks were obtained by slitting the cranium-tail direction using knife resting on cutting plank. We evaluated the yield

percentage of fillets with and without skin. To evaluate the loss ratios for cooking the steaks were subjected to heating in an electric furnace. The percentage of skin fillet yield (FCP) and fillet skinless (FSP) was 37.5 and 32.7% respectively. A loss by irreversible cooking 29.4%. The pacamãõ has a low fillet yield over the fillets noble species. This fact does not preclude its industrialization, given the vast kind of consumer interest in the form of steak.

KEYWORDS: shrinkage, morphometry, industrialization

INTRODUÇÃO

Entre a grande variedade de produtos pesqueiros de maior interesse econômico e culinários pela sociedade brasileira destaque-se o filé, que consiste em produto semi-acabado que apresenta características exigidas pelos consumidores como: carne branca de textura firme, sabor delicado, ausência de espinhas e odor desagradável (RIOS et al., 2009). Entretanto, nota-se a um déficit de diversidade de filés de peixe no mercado interno, em virtude, da ausência de informações relacionado sobre influência das características morfométricas, padronização do método de filetagem e propriedades físico-químicas para a maioria das espécies de pescado nativo, havendo assim lacuna de dados que compromete a realização de uma comparação entre espécies, avaliação dos fatores críticos e visualização do potencial de industrialização das espécies (MACEDO-VIEGAS e SOUZA, 2004; SHIRATO e SONADA, 2004). O objetivo deste trabalho foi verificar o percentual de rendimento e índices de perda por cocção do filé do pacamãõ (*Lophiosilurus alexandri*).

MATERIAL E METODOS

Para obtenção dos files foi aplicado um corte no sentido craniocaudal, na qual se obtiveram filés com pele do lado direito (FCPD) e do lado esquerdo (FCPE), pesados, seguido da remoção das peles, resultando assim em filé sem pele do lado direito (FSPD) e do lado esquerdo (FSPE). As determinações dos rendimentos do processamento foram obtidas com base nas recomendações Souza e Inhamuns (2011). As medidas morfométricas realizadas no exemplar foram: comprimento total (CT), comprimento da cabeça (CC) e altura dorsal (LD). Após a obtenção das medidas morfométricas, o peixe foi submetido a filetagem e pesagem dos filés com e sem pele. Para obtenção do percentual de perda e encolhimento por cocção, os files direito e esquerdo foram submetidos a pesagem e aferição do comprimento e altura inicial, seguido pela cocção em forno elétrico por 30 minutos a 180°C. Após cocção e resfriamento das amostras, foram realizadas a aferição do peso (g), comprimento (cm) e altura (cm) dos filés.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados encontrados nas relações morfométricas para espécie em estudo

apresentaram uma similaridade com informações descritas Sanches (2008) e Almeida (2010) para espécies como curimatá (*Prochilodus lineatus*) e armado (*Pterodoras granulosus*) respectivamente (**TABELA 1**).

CT (cm)	CC (cm)	PT (g)	PE (g)	FDCP (g)	FECP(g)	FDSP (g)	FECP (g)
41	11,3	1,040	945	185	205	160	180

CT = comprimento total, CC = comprimento da cabeça, PT = Peso total, PE = Peso eviscerado, FDCP = filé direito com pele, FECP = filé esquerdo com pele, FDSP = filé direito sem pele e FECP = filé esquerdo sem pele.

TABELA 1. Medidas morfométricas do pacamão (*Lophiosilurus alexandri*)

Bombardelli e Sanches (2008) ressaltaram que, as relações morfométricas são consideradas parâmetros importantes para industrialização de determinada da espécie devido a influência direta no percentual de rendimento do filé.

Em uma análise intraespecífica dos pesos dos filés com pele e sem pele considerando o lado de obtenção do mesmo verificou-se que, o filé com pele e sem pele do lado direito apresentou maior peso e comprimento, tornando possível observar que nesta análise há a influência da destreza do operador durante a filetagem. Segundo Macedo-Viegas e Souza (2004), o método de filetagem utilizados no estudo requer que um operador com muita habilidade e experiência para obtenção de rendimentos elevados. Deve-se levar em consideração a anatomia diferenciada da espécie estudada.

O percentual de rendimento de filé com pele (FCP) e filé sem pele (FSP) obtida para a espécie estudada foi de 37,5 e 32,7% respectivamente (**TABELA 2**), valores este inferiores aos descritos por Conteras-Guzman (1994) e Souza e Inhamuns (2011) para as seguintes espécies: atum (*Katsuwonus pelamis*) (51,10% FCP e 44,20% FSP) e pargo (*Lutyanus purpureus*) (45,50% FCP e 39,00% FSP).

	Ci (cm)	Cf (cm)	Pi (g)	Pf (g)	FCP(%)	FSP(%)
Filé direito	28	18	180	125	37,5	32,7
Filé esquerdo	26,5	23	160	115		

Ci = comprimento inicial, Cf=comprimento final, Pi =peso inicial, Pf= peso final, FCP = filé com pele e FSP = filé sem pele.

TABELA 2. Percentual de rendimento, índice de encolhimento e perdas por cocção do filé de pacamão (*Lophiosilurus alexandri*)

A retirada da pele do pacamão reduziu o rendimento do filé em 4,8%. Com base nas informações observadas por Souza (2004) esta redução se enquadrou no intervalo de valores esperado para este quesito, que consiste em valores em torno 4,50 a 14,00%. Os filés direito e esquerdo apresentaram um percentual de encolhimento de 35,7 e 13,2%, e perdas de peso de 35,5 e 28,1%, respectivamente. Representando um percentual total de perda irreversível de 29,4%. Este fato está diretamente relacionado com o teor de umidade da espécie.

CONCLUSÃO

O pacamãõ apresenta um baixo rendimento de filé em relação a filés de espécies nobres. Este fato não inviabiliza sua industrialização, tendo em vista o vasto interesse de consumo da espécie na forma de filé. O percentual de perdas por cocção caracteriza a espécie como detentora de alto teor de umidade, conferindo ao filé após o preparo maior succulência.

REFERÊNCIAS

MACEDO-VIEGAS, E.M.; SOUZA, M.L.R. **Pré-processamento e conservação de peixes cultivados**. In: CYPRINO, J.E.P.; (Ed.); URBINATI, E.C.; PEREIRA, C.R. Tópicos especiais em piscicultura de água doce tropical intensiva. São Paulo: TecArt, 2004. p.405-480.

RIOS, F. S.; DONATTI, L.; FERNANDES, M. N.; KALININ, A. L.; RANTIN, F.T. **Effects of Food Deprivation in Muscle Structure and Composition of Traíra (*Hoplias malabaricus*): Potential Implications on Flesh Quality**. Brazilian Archives of Biology and Technology, v. 52, n.2, p. 465-471, mar/abr, 2009.

SANCHEZ, L.; GOMES, M. I; SASE, L. E. **Armazenamento da pescada do Piauí, *Plagioscion squamosissimus* (HECKEL, 1840), resfriadas i Evolução da composição química e alguns indicadores de frescor**. Alim.Nutr., São Paulo, n.2, p.73-82, 1990.

SHIROTA, R.; SONADA, D.Y. **Comercialização de pescado do Brasil: caracterização dos mercados**. In: CYPRINO, J.E.P.; (Ed.); URBINATI, E.C.; PEREIRA, C.R. Tópicos especiais em piscicultura de água doce tropical intensiva. São Paulo: TecArt, 2004. p.501-516.

SOUZA, M.L.R. **Tecnologia para processamento das peles de peixe**. Maringá: Eduem, 2004. 59p. (Coleção Fundamentum:11).

SOUZA, A.F.L.; INHAMUNS, A.J. **Análise de rendimento cárneo das principais espécies de peixes comercializadas no Estado do Amazonas, Brasil**. Acta Amazônica, Amazônia, v. 41, n. 2, p. 289 – 296, 2011.

SOBRE O ORGANIZADOR

ALAN MARIO ZUFFO - Engenheiro Agrônomo (Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT/2010), Mestre em Agronomia – Produção Vegetal (Universidade Federal do Piauí – UFPI/2013), Doutor em Agronomia – Produção Vegetal (Universidade Federal de Lavras – UFLA/2016). Atualmente, é professor visitante na Universidade Federal do Mato Grosso do Sul – UFMS no Campus Chapadão do Sul. Tem experiência na área de Agronomia – Agricultura, com ênfase em fisiologia das plantas cultivadas e manejo da fertilidade do solo, atuando principalmente nas culturas de soja, milho, feijão, arroz, milheto, sorgo, plantas de cobertura e integração lavoura pecuária. E-mail para contato: alan_zuffo@hotmail.com

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-227-2

