

RENDIMENTO DE CARÇAÇA E DE CARNE DO PEIXE-REI (*Odonthestes humensis*) COM PESO ENTRE 200 E 300 G : .

[Carcass and meat yield of "peixe-rei" (*Odonthestes humensis*) with weight between 200 and 300 g]

Juvêncio Luís Osório Fernandes POUHEY ^{1,3}
Luciano Adnauer STINGELIN ²

RESUMO

Este trabalho foi realizado com um representante da família Atherinidae (*Odonthestes humensis*), conhecido como peixe-rei de água doce. Foram analisados vinte e quatro animais com peso total entre 200 e 300g, quanto a rendimento de carcaça e de carne. O peso da carcaça foi obtido, retirando-se as vísceras; a cabeça constituiu parte da carcaça. Para a determinação do peso total de carne foi feita a dissecação de todos os animais, retirando-se primeiramente a pele e, depois, separando a musculatura epaxial e hipoaxial dos ossos e nadadeiras. Nesta faixa de peso, com uma média de 273,6 g de peso total, encontrou-se um peso médio de carcaça de 240,1 g que correspondeu a 87,7% de rendimento. Para o rendimento da carne, a musculatura dorsal representou 54,5% do total da carne e a musculatura ventral, os 45,5% restantes. O rendimento da carne como um todo representou 44,1% do peso total.

PALAVRAS-CHAVE: carcaça, peixe, rendimento, *Odonthestes humensis*

ABSTRACT

This study was done with a fish of the Atherinidae family (*Odonthestes humensis*), known as sweet water "Peixe-rei". Twenty-four fishes, between 200 and 300 g were analysed in relation to carcass and meat yield. Carcass weight was obtained by evisceration of the fishes; head portion made part of carcass. For total meat weight determination all fishes were dissected, by removing firstly the skin and, thereafter, separating epaxial musculature and hipoaxial bones and fins. In this range of weight, with an average total fish weight of 273.6 g, a mean carcass weight of 240,1 g was found, and corresponding to 87.7% of yield. For meat it was found that dorsal musculature represented 54.5% of total meat, and ventral musculature, 45,5% of it. Total mean yield as a whole represented 44,1% of the total weight.

KEY WORDS: carcass, fish, yield, *Odonthestes humensis*

1. INTRODUÇÃO

De acordo com a FAO, a demanda de alimentos provenientes da água para o ano 2000 será ao redor de 110 milhões de toneladas, dos quais a aquicultura participará com cerca de 20 milhões, caracterizando sua grande importância no futuro (RHODES, 1985).

A pesca marinha e continental representaram para a região Sul do Rio Grande

do Sul uma das mais importantes fontes de riqueza, tendo por esta razão incentivado o empresariado a realizar grandes investimentos na área industrial. O crescimento deste parque industrial depende, no entanto, de regularidade na oferta de matéria-prima. Esta regularidade apenas pode ser proporcionada pela aquicultura, uma vez que a crise no setor pesqueiro tem ocasionado, a partir

* Artigo Científico - aprovado para publicação em 05/12/97

** Projeto Financiado pelo CNPq

(1) Professor Adjunto do Depto. de Zootecnia da FAEM/UFPel, Bolsista do CNPq

(2) Aluno do curso de Medicina Veterinária da UFPel

(3) Endereço/Address: Rua General Argolo, 1098 - CEP 96015-160 - Pelotas - RS - Brasil

dos últimos anos, uma crescente dificuldade de obtenção de matéria - prima a baixo custo. Como alternativa para minimizar o referido problema a aquicultura, tanto na área continental como marinha, tem sido apontada como a melhor alternativa, daí a importância de se conhecer melhor a qualidade das espécies de maior interesse na região, já que a piscicultura implica no conhecimento profundo das características produtivas das espécies que se vão cultivar (HUET, 1973).

Este estudo compreende o tema aquicultura como uma forma genérica de utiliza-

ção e aprendizado de novos conhecimentos na área de produção animal. Compreende, ainda, os parâmetros produtividade e qualidade como formas de avaliação do produto final.

Todas as informações resultantes deste estudo podem ser utilizadas por técnicos, produtores, setor industrial e consumidores, caracterizando assim várias comunidades beneficiadas.

O objetivo deste estudo é avaliar quantitativamente a carcaça e a carne do peixe-rei com peso entre 200 a 300g.

2. MATERIAL E MÉTODOS

MATERIAL

- 24 animais com peso total entre 200 e 300g
- balança digital
- régua biométrica
- bisturi
- pinça
- refrigerador
- tesoura
- freezer
- paquímetro

MÉTODOS

Primeiramente foi feita a biometria, usan-

do-se neste trabalho as medidas de comprimento total e peso total. Posteriormente se procedeu a dissecação de todos os animais para se determinar os diferentes pesos de cada uma das partes componentes do todo: carcaça (nadadeiras, coluna vertebral, cabeça, pele, musculatura epaxial e hipoaxial) e vísceras. Para este trabalho utilizou-se o peso de carcaça (animal inteiro eviscerado) e o peso de carne total, que foi obtido retirando-se primeiramente a pele e depois separando-se as musculaturas epaxial (dorsal) e hipoaxial (ventral) dos ossos e nadadeiras através de um raspado com bisturi.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os peixes apresentaram um comprimento total médio de 28,7 cm, médias de 273,9g para o peso total e 240,1g para o peso de carcaça, correspondendo a 87,7% de rendimento, muito próximo dos valores encontrados para truta arco-íris (BARRERA & SAÑUDO, 1987; BERGOT, 1979; REFSTIE & AUSTRENG, 1981; WEATHERLEY & GILL, 1983) e para enguias (PEREZ, 1990). Para os

parâmetros relacionados com a carne, encontramos que a musculatura epaxial representou 54,5% do total de carne, sendo muito próximo do valor encontrado para truta arco-íris (53,6%), sua relação com o peso total foi de 24,0% e com o peso da carcaça de 27,4%. Já a musculatura hipoaxial representou 45,5% da carne total e suas relações foram de 20,0% com o peso total e

de 22,9% com o de carcaça. Na observação do rendimento da carne como um todo, encontramos que esta representou 44,1% do peso total, porcentagem esta inferior ao encontrado para truta arco-íris (54,0%) e para enguia (55,8%), esta diferença poderia estar relacionada com o período em que foram capturados os animais, já que neste caso coincidiu com a época reprodutiva (junho a agosto), mas como no rendimento de carcaça estes valores foram muito pró-

ximos aos encontrados para outras espécies, podemos também pensar que o menor rendimento de carne é uma característica inerente desta espécie e/ou desta faixa de peso. Estes e outros parâmetros só serão esclarecidos com a continuidade da pesquisa, no que faz referência a época de captura (maio a setembro), faixa de peso, sexo e dados provenientes de animais criados em cativeiro.

4. CONCLUSÕES PRELIMINARES

O peixe-rei (*Odonthestes humensis*) na faixa de 200 a 300g apresenta um rendimento de carcaça de 87,7% e um rendi-

mento de carne de 44,1% frente ao todo e de 50,3% com relação a carcaça.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARRERA, R. & SAÑUDO, C. 1987 Aportaciones al estudio del tipo comercial "trucha ración" en la especie *Salmo gairdneri*, R.: I - Datos biométricos, composición corporal, correlaciones y ecuaciones de predicción. *Cuadernos Marisqueros*, Valencia, 8: 199-218.
- BERGOT, F. 1979 Carbohydrate in rainbow trout diets: effects of the level and source of carbohydrate and the number of meals on growth and body composition. *Aquaculture*, Amsterdam, 18: 157-67.
- HUET, M. 1973 *Tratado de piscicultura*. Ediciones Mundi Prensa. Madrid, 725p.
- PEREZ, G. 1990 *Estudio comparativo de la carne y de la grasa de la anguila (*Anguilla anguilla*) en animales cultivados y salvajes*. Zaragoza. 127 p.
- (Tesina de licenciatura en Veterinaria. Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza).
- RHODES, R. J. 1985 Status of world aquaculture 1984. *Aquaculture Magazine*, Bordeaux, 1: 4-14.
- REFSTIE, T. & AUSTRENG, E. 1981 Carbohydrate in rainbow trout diets. III. Growth and chemical composition of fish from different families fed four levels of carbohydrate in the diet. *Aquaculture*, Amsterdam, 25: 35-49.
- WEATHERLEY, A. H. & GILL, H.S. 1983 Relative growth of tissues at different somatic growth rates in rainbow trout, *Salmo gairdneri* Richardson. *J. Fish Biol.*, 22: 43-60.