

RENDIMENTO DO FILÉ DE PIRARUCU

PIRARUCU'S FILLET YIELD

Samanta Eulles Quixaba de CARVALHO^{1*}; Fabíola Helena dos Santos FOGAÇA¹; Francisco José de Seixas SANTOS¹; Elenise Gonçalves de OLIVEIRA²

¹ Embrapa Meio-Norte, BR 343, Km 35, Caixa Postal 341, CEP 64200-970, Parnaíba, PI.

² Universidade Federal do Ceará, Avenida da Universidade, 2853, Benfica, CEP 60002-181, Fortaleza, CE

*E-mail: samantaeulles@hotmail.com

Resumo - Avaliou-se o rendimento do filé de pirarucu (*Arapaima gigas*) cultivado em canal de irrigação. Foram comparados três grupos com diferentes médias de peso. Os exemplares foram medidos, pesados, eviscerados e, após a filetagem, calculou-se o rendimento do filé sem pele. Para as classes de 8, 12 e 15 kg, os rendimentos foram de 47,63, 48,62 e 49,79%, respectivamente. Com base nos resultados obtidos, não houve diferença significativa ($P < 0,05$) de rendimento de filé entre as classes de pesos estudadas, mostrando que o peso entre 8 e 15 kg não influenciou no rendimento de filé.

Palavras-chave: canal de irrigação, classes de peso, filetagem.

Abstract - The study evaluated the fillet yield of pirarucu (*Arapaima gigas*) cultivated in an irrigation canal. Three groups containing different average weight was compared. The fishes were weighed, measured, eviscerated and after filleting, fillet yield was estimated of skinless fillet. For the classes with 8, 12 and 15 Kg the respective yields were 47.63, 48.62 and 49.79%, respectively. The results showed no statistic difference between the weight groups for fillet yield, showed that the weight of the fishes between 8 and 15 kg didn't influence on fillet yield.

Key-words: filleting, irrigation canal, weight groups.

INTRODUÇÃO

Pirarucu é a denominação popular dada ao peixe da espécie *Arapaima gigas*, também conhecido como bacalhau-da-Amazônia, considerado um dos maiores peixes de água doce do mundo (Oliveira, 2007). Poucos são os estudos relacionados ao rendimento do filé do pirarucu, sendo importante determiná-lo para avaliar fatores críticos no processamento e visualizar seu potencial de industrialização, permitindo assim à indústria dimensionar sua produção e ao mercado saber o potencial de recursos disponíveis. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar o rendimento do filé sem pele do pirarucu, segundo diferentes classes de pesos.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado na Embrapa Meio-Norte, Unidade de Execução de Pesquisa de Parnaíba. Foram utilizados 15 exemplares de pirarucu (*Arapaima gigas*), com aproximadamente 18 meses de idade, provenientes do canal de irrigação do DITALPI (Distrito de Irrigação Tabuleiros Litorâneos do Piauí). Os peixes foram capturados com rede de pesca e puçás, e estocados em caixas de fibra de 1.000 L para serem transportados ao local de realização do trabalho.

Os peixes foram pesados em balança digital e medidos em um ictiômetro para obter o peso e comprimento total. Em seguida foram abatidos por choque térmico em gelo e água (1:1), sangrados pelo corte das guelras, eviscerados e filetados. O rendimento (RF) foi analisado em três grupos de pesos: $7,99 \pm 0,27$; $12,05 \pm 0,27$ e $15,14 \pm 0,99$ kg, segundo a equação: $RF = (\text{Peso do filé} \times 100) / \text{Peso Total}$.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela abaixo apresenta os resultados de rendimento de filé das diferentes classes de pesos.

Tabela 1. Médias de rendimento do filé (RF) de pirarucu

Grupo	RF (%)
1	$47,43 \pm 1,46$
2	$48,62 \pm 3,00$
3	$49,79 \pm 3,60$

Média de 5 peixes (n=5) \pm Desvio Padrão. Grupos: 1 ($7,99 \pm 0,27$ kg), 2 ($12,05 \pm 0,27$ kg) e 3 ($15,14 \pm 0,99$ kg).

Apesar de apresentarem diferenças numéricas, não houve diferença estatística ($P < 0,05$) entre os grupos. No entanto, os valores de rendimento foram superiores aos encontrados por Oliveira (2007) que encontrou rendimento de 41,41% para peixes com peso médio de 7,14 kg. Desta forma, verifica-se que o peso total de peixes entre 8 e 15 kg não tem influência no rendimento de filé no pirarucu.

REFERÊNCIAS

Oliveira, P. R. Qualidade do pirarucu (*Arapaima gigas* Cuvier, 1829) procedente de piscicultura, estocado em gelo, congelado e de seus produtos derivados. Manaus: INPA/UFAM, 2007, 119 f. (Tese de Doutorado em Ciências Biológicas - Área de Concentração em Biologia de Água Doce e Pesca Interior). ❀