

SANTANA; Thiago Macedo¹, NOBRE; André Dias², SANTOS; Driely Kathriny Monteiro dos³, PASTRANA; Yugo Moraes⁴, GONÇALVES; Lígia Uribe⁵

RESUMO

O consumo de tambaqui (*Colossoma macropomum*) nas classes de tamanho de até 530 g a 1000 g popularmente conhecidos como “curumim” e “roelo” (respectivamente), cresce a cada ano na cidade de Manaus impulsionado pela alta demanda de restaurantes que atendem as empresas do Pólo Industrial. A elevada procura por esse produto, gera grandes volumes de resíduos, principalmente vísceras e brânquias que são descartados, porém, que podem se tornar um co-produto de qualidade para ser utilizado em dietas animais. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar se as classes de tamanhos afetam o rendimento em vísceras e brânquias de tambaqui de até 1000g. Para isso foram coletados dados de 156 tambaquis, provenientes de um frigorífico de produção de carne moída de peixes em Manaus, Amazonas. Cada peixe inteiro foi pesado em balança digital, em seguida eviscerado para coleta e pesagem das vísceras e brânquias. Os rendimentos foram calculados da seguinte forma: rendimento em vísceras (%) = (peso da víscera (g) ÷ peso do peixe (g)) x 100; rendimento em brânquias (%) = (peso das brânquias (g) ÷ peso do peixe (g)) x 100. Os dados foram agrupados por classe de tamanho, de acordo com classificação adaptada da EMBRAPA (Fase Recria III – 70-188g; Fase Recria IV – 189-298g; Fase Engorda I – 299-530g; Fase Engorda II – 531-1000g) e as comparações de cada fase foram conduzidas por uma Análise de Variância (ANOVA) e pelo teste de Tukey (p<0,05). A proporção em vísceras e brânquias de tambaqui variou conforme a classe de tamanho. Animais na fase de recria III e IV e engorda I, apresentaram rendimentos em vísceras (6,76 ± 0,13%) semelhantes (p>0,05), apresentando o mesmo rendimento, proporcional ao peso vivo. Porém, houve um aumento (p<0,05) de 22,9% no rendimento em vísceras de peixes na classe de tamanho de engorda II, quando comparado com animais das outras classes. O rendimento em brânquias foi menor (3,52%) e não demonstrou diferença (p>0,05) entre os peixes nas classes de recria I e II e engorda I. Na classe de engorda II, houve um aumento de 1,17 pontos percentuais no rendimento em brânquias em relação as classes com peixes abaixo de 530 g. Assim, do total de pescado beneficiado pelos frigoríficos de produção de tambaqui curumim e roelo, 10,28% são resíduos (vísceras e brânquias) que são totalmente descartados. Essas informações auxiliam em trabalhos futuros com uso de resíduos de tambaqui para bioconversão de vísceras e brânquias em ingredientes com potencial uso em formulações para dietas de animais de produção, destinando os resíduos de forma sustentável e gerando ganhos produtivos e econômicos.

PALAVRAS-CHAVE: Aquicultura, piscicultura, resíduos de pescado, rendimento

¹ Universidade Federal do Amazonas - UFAM, thi_03@hotmail.com

² Universidade Federal do Amazonas - UFAM, nobreandre00@gmail.com

³ Universidade Nilton Lins, driely.monteiro@gmail.com

⁴ Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia - INPA, pastranaym@gmail.com

⁵ Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia - INPA, ligia.goncalves@inpa.gov.br