



Avaliação do rendimento dos filés e resíduos da filetagem do Beijupirá (*Rachycentron canadum*) selvagem em diferentes classes de peso.

MARINHO, T. L. ¹; CASTRO, L. A. A. ^{2*}; CARVALHO, Q. S. ¹; JANUARIO, R. M. A. ¹; MORAES, G. M. D. ²; FURTADO-NETO, M. A.A. ³

¹ Estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, IFCE campus Sobral, Av. Dr. Guarani, nº 317, bairro Derby Clube. CEP: 62042-030, Sobral, CE, Brasil;

² Professoras do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, IFCE campus Sobral
*email: lucianaifce@gmail.com

³ Professor da Universidade Federal do Ceará –UFC.

RESUMO

Apesar do potencial cultivo do Beijupirá, quando se fala em aproveitamento integral e processamento desta espécie, o conhecimento de vários aspectos da cadeia produtiva ainda são escassos. Objetivou-se neste trabalho avaliar o efeito de diferentes classes de pesos do Beijupirá (*Rachycentron canadum*) selvagens sobre o rendimento de seus filés e resíduos da filetagem. Foram utilizados 16 exemplares de Beijupirá divididos em quatro classes de peso: C1 (1,0 a 2,0 kg); C2 (2,0 a 3,0 kg); C3 (4,0 a 5 kg) e C4 (maiores de 6,0 kg). Os resultados demonstraram que os rendimentos dos filés não diferiram significativamente ($p < 0,05$) nas quatro classes de peso estudadas. Entretanto, foram observadas diferenças significativas entre os resíduos da filetagem em função das diferentes classes de peso estudadas.

Palavra-chave: Peixe, Cortes, Processamento.

ABSTRACT

Despite the potential of growing Beijupirá when it comes to full use and processing of this species, knowledge of various aspects of the production chain are still scarce. The aim of this study was to evaluate the effect of different classes of weights Beijupirá (*R. canadum*) wild about the performance of their steaks and filleting waste. 16 specimens of Beijupirá divided into four weight classes were used: C1 (1.0 to 2.0 kg); C2 (2.0 to 3.0 kg); C3 (4.0 to 5 kg) and C4 (over 6.0 kg). The results showed that the yields of the fillets did not differ significantly ($p < 0.05$) in four weight classes studied. However, significant differences between the filleting waste due to the different weight classes studied were observed.

Key words: Fish, Cuts, Processing.



INTRODUÇÃO

A ictiofauna brasileira possui grande riqueza em espécies com potencial para o cultivo e entre as espécies de peixe marinho nativas do Brasil, encontramos o Beijupirá (*Rachycentron canadum*). O beijupirá possui uma ótima taxa de crescimento, ótima taxa de conversão alimentar e apresenta excelente qualidade de carne segundo (Stevens et al., 2004), por tal motivo para o estabelecimento de categorias ideais de abate, os rendimentos e a composição centesimal da carne do pescado, sob suas diferentes formas de apresentação, tem grande importância para as unidades de beneficiamento (Macedo-Viegas et al., 2002). Apesar do potencial do cultivo do Beijupirá, quando se fala em aproveitamento integral e processamento desta espécie, o conhecimento de vários aspectos da cadeia produtiva é escasso. A indústria vem buscando meios para tornar a produção mais eficaz, preocupando-se com o rendimento e composição do filé dos peixes (Sang et al., 2009).

Portanto, objetivou-se com esse trabalho avaliar o rendimento do filé e os resíduos da filetagem do Beijupirá Selvagens (*Rachycentron canadum*) em função das diferentes classes de peso.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram utilizados 16 exemplares do Beijupirás Selvagens (*Rachycentron canadum*) eviscerados adquiridos no comércio local do município de Itarema-Ceará. Os peixes foram divididos em quatro classes de pesos assim distribuídos: C1 (1 a 2 kg), C2 (2 a 3 kg), C3 (5 a 6 kg) e C4 (> 6 kg). Para cada classe de peso foram amostrados 04 peixes. Os peixes foram transportados em caixas térmicas com gelo, até a planta piloto de processamento de carnes e pescado no IFCE Campus Sobral. Na planta piloto, os peixes seguiram o protocolo de recepção, que consistiu na pesagem inicial em balança digital eletrônica com precisão de $\pm 5g$, seguido por banho em água doce clorada a 5 ppm.

A filetagem foi realizada com o auxílio de uma faca, sendo procedido através de um leve corte longitudinal na região dorsal e na base inferior da cabeça com extração da pele e escamas juntas. As pesagens e as filetagens dos 16 exemplares foram realizadas por uma única pessoa treinada. Após a



Filetagem foram aferidos os seguintes cortes e seus resíduos: peso do peixe eviscerado (PPE), peso do filé inteiro (PFI), peso da cabeça (PC), espinhaço sem cabeça (PE), pele (PP), barriga (PB). Posteriormente foram calculados os rendimentos de cada parte. Para o cálculo dos rendimentos dos cortes e dos resíduos foi adotada a seguinte fórmula: $R(\%) = Pp / Pt \times 100$, onde $R(\%)$ significa rendimentos das partes do peixe que se deseja calcular, (Pp) Peso da parte que se deseja calcular o rendimento e (Pt) Peso total do peixe inteiro segundo Reidel *et al.* (2004).

Os dados obtidos dos rendimentos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e utilizando o Teste Tukey quando houve diferença significativa entre as médias com nível de significância de 5% ($p < 0,05$).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os Resultados dos rendimentos da filetagem do beijupirá (*R. canadum*) estão expressos na tabela 1.

Tabela 1. Resultados expressos em médias dos rendimentos do filé e dos resíduos da filetagem do Beijupirá (*R. canadum*) selvagem em função das classes de peso.

Rendimentos das partes do peixe	RFI	RC	RE	RB	RP
C1 (1 a 2 kg)	39,65 ^a	28,5 ^b	18,45 ^a	6,52 ^a	4,4 ^a
C2 (2 a 3 kg)	42,25 ^a	28,27 ^b	17,0 ^{ab}	4,65 ^{ab}	3,37 ^{ab}
C3 (4 a 5 kg)	40,15 ^a	25,95 ^b	13,95 ^b	4,82 ^{ab}	3,25 ^a
C4 (> 6 kg)	48,47 ^a	39,92 ^a	15,62 ^{ab}	3,97 ^b	3,05 ^b

^{ab} Letras diferentes na mesma coluna significam que os resultado diferem estatisticamente para nível de significância de 5%.

RFI= Rendimento do filé; RC= Rendimento da cabeça; RE= Rendimento do espinhaço sem a cabeça; RB= Rendimento da barriga; RP= Rendimento da pele.



Os resultados apresentados na Tabela 1 demonstraram que os rendimentos dos filés não diferiram significativamente ($p < 0,05$) nas quatro classes de peso estudadas (C1, C2, C3 e C4). O rendimento médio do filé observado para as classe C1, C2, C3 e C4 foram respectivamente 39,65 %; 42,25%; 40,15 % e 48,47% estando de acordo com (Contreras-Guzman, 1994) que estudou o Beijupirá e afirmou que essa porcentagem ficaria próxima a 43%.

Houve diferença significativa ($p < 0,05$) na porcentagem da cabeça da classe C4 entre as demais classes em relação ao peso do corpo, sendo que os peixes mais pesados (>6 kg) apresentaram maior porcentagem de cabeça. Já as classes C1, C2 e C3 não diferiram.

O rendimento do espinhaço não diferiu significativamente ($p < 0,05$) apenas nas classes C2 e C4, e as demais classes diferiram entre si.

Os valores de rendimento da barriga não diferiram significativamente ($p < 0,05$), nas classes C2 e C3 com rendimentos de 4,65% e 4,82% respectivamente, superior ao encontrado por (Pereira & Campos, 2000), que estimaram uma média de 3,0%. Entretanto, a porcentagem desta parte comestível, segundo Souza et al. (2000) varia de 2,85% a 4,56%.

Para o rendimento da pele, foi observado um menor rendimento na classe C1 com 3,2 %, apesar de não diferir significativamente ($p < 0,05$) da C3. Freitas e Gurgel (1984) citaram que a pele sem escama, corresponde a 5,0% do peso do peixe inteiro.

São muitos os fatores que condicionam o rendimento de filetagem do peixe, dentre eles a espécie, o grau de mecanização, o método de filetagem e a destreza do filetador (Souza et al., 2002).

CONCLUSÕES

As classes de peso dos Beijupirás selvagens (*R. canadum*) avaliadas neste estudo não interferiram no rendimento dos filés. Entretanto, foram observadas diferenças significativas entres os resíduos da filetagem em função das diferentes classes de peso estudadas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.



- CONTRERAS-GUZMÁN, E.S. (1994) Bioquímica de pescados e derivados. Jaboticabal: Fundação Universidade Estadual Paulista, 409p.
- FREITAS, J.V.F.; GURGEL, J.J.S. (1984) Estudos experimentais sobre a conservação da tilápia-do-nilo, *Oreochromis niloticus* (L. 1766) Trewavas, armazenada no gelo. Boletim Técnico DNOCS, 42:153-178p.
- MACEDO –VIEGAS, E. M.; SOUZA, M. L. R.; ZUANON, J. A. S.; FARIA, R. H. S. (2002) Rendimento e composição centesimal de filés in natura e pré-cozido em truta arco-íris, *Oncorhynchus mykiss* (Wallbaum). Acta Scientiarum. Animal Science, 24(4):1191-1195p.
- PEREIRA, K.C.; CAMPOS, A.F.M. (2000) Estudo do rendimento da carcaça de tilápia (*Oreochromis niloticus*), após a obtenção do filé e estudo do aproveitamento do espinhaço para a produção de surimi. In: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TILAPIA AQUACULTURE, Rio de Janeiro. Proceedings... Rio de Janeiro: MAA e DPA/MA. v.2.440-445 p.
- REIDEL, A.; OLIVEIRA, L.G.; PIANA, P.A.; LEMAINSKI, D.; BOMBARDELLI, R.A.; BOSCOLO, W.R. (2004) Evaluation of yield and morphometric characteristics of curimbatá *Prochilodus lineatus* (Valenciennes, 1836), and piavuçu *Leporinus macrocephalus* (Garavello & Britski, 1988) males and females. *Varia Scientia*, 4 (8): 71-78p.
- SANG N. V., THOMASSEN M., KLEMETSDAL G., GJOEN H. M. (2009) Prediction of fillet weight, fillet yield, and fillet fat for live river catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*). *Aquaculture*, 166-171p.
- Stevens, O.; Alarcón, J; Banner-Stevens, G. (2004). ACFK: Cobia Fingerling Update. *Global Aquaculture Advocate*, February, 46-47p.
- SOUZA, M.L.R. ET AL. (2000) Rendimento do processamento da tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*): tipos de corte de cabeça em duas categorias de peso. *Acta Scientiarum*, Maringá, v. 22, n. 3, 701-706p.