



Lambari – *Astyanax sp*



Traíra - *Hoplias malabaricus*



Acará – *Geophagus brasiliensis*
Foto: labtox - UFSC

AVALIAÇÃO SOBRE O APROVEITAMENTO DOS PEIXES **INDESEJÁVEIS EXISTENTES EM VIVEIROS DE** **PISCICULTURA.**

Por mais cuidado que o piscicultor tenha com sua piscicultura não é fácil evitar em 100% a entrada de peixes não desejáveis nos viveiros de criação.

Por serem peixes que se reproduzem em água parada, ao encontrar alimentação farta a proliferação de lambaris, acarás e traíras, ocorre numa velocidade muito grande.

Dados coletados em experimentos no Centro de Produção de Peixes Nativos - CPPPN indicam que a produção de peixes indesejáveis pode ultrapassar 1.200 kg/ha/ano, principalmente em densidades iguais ou inferiores a 1,0 kg de peixe/m², piorando a conversão alimentar dos peixes principais.

Objetivando realizar um aproveitamento dos peixes indesejáveis produzidos em experimentos, foi realizado um teste no CPPPN em 12/11/2004, onde foram preparados para uma prova de sabor, os três principais peixes ditos indesejáveis e de maior ocorrência nos viveiros de piscicultores tocantinenses.

LOCAL:

- Centro de Produção e Pesquisa de Peixes Nativos - CPPPN pertencente à Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEAGRO – Palmas – TO.

MATERIAL:

- 1,5 kg de traíra - *Hoplias malabaricus*;
- 1,5 kg de lambari – *Astyanax sp.*;
- 1,5 kg de acará – *Geophagus brasiliensis*;
- Balança eletrônica;
- Relógio com cronômetro;
- Moedor elétrico de carne (do tipo utilizado em açougue) e
- 20 pessoas.

MÉTODO:

Os peixes foram capturados nos viveiros do CPPPN e mantidos por três dias em um freezer.

Após descongelados foram pesados e separados por espécies (traíra, lambari e acará) com 1.500g de peso para cada espécie.

Os peixes foram triturados conforme demonstram os itens 1, 2 e 3 do quadro I. Em todos os casos o tempo gasto para triturar os peixes foi anotado.

O processo contou sempre com presença de duas pessoas. Após ser moída duas vezes a carne recebeu os ingredientes necessários para confeccionar quibes e mais uma vez foi moída (carne mais ingredientes) perfazendo um total de 3 passagens pela máquina de moer.

Num segundo momento o nome das espécies foi substituído pelos números 1, 2 e 3, só conhecidos por duas pessoas que fritaram e serviram os peixes em bandejas com os números representando as espécies.

A degustação foi feita e as pessoas indicaram, através de uma pontuação (notas) que variou de 0 a 10, o quibe que elas mais gostaram (quadro II).

A traíra ficou com o número 3, o lambari com o 2 e o acará com o 1, os peixes foram processados, fritos e servidos e avaliados seguindo o mesmo padrão e sempre pelas mesmas pessoas.

RESULTADO:

Quadro I

| | | Lambari | Acará | Traíra |
|---|--|---------|--------|--------|
| 1 | Sem víscera | X | X | X |
| 2 | Sem cabeça | | | X |
| 3 | Peso médio individual (g) | 12,5 | 40 | 250 |
| 4 | Sobra de resíduo após ser triturado (g) | 60,7 | 117,4 | 58,7 |
| 5 | Cor da carne | Escura | Escura | Clara |
| 6 | Tempo gasto para moer (1,5 kg) três vezes (2 vezes a carne 1 vez a carne misturada com os ingredientes do quibe). (segundos) | 165 | 170 | 128 |

Quadro II

| | Lambari (nº 2) | Acará (nº1) | Traíra (nº3) |
|---|----------------|-------------|--------------|
| Preferência do consumidor número de pontos conseguidos dentro da pontuação máxima de 100. | 7,15 | 7,0 | 7,4 |

Obs: agregue valor a sua piscicultura processando aproveitando os peixes indesejáveis, transformando um problema em uma solução.

CONCLUSÃO:

- Após triturada a menor sobra de resíduo, foi conferida a traíra, isso se deve provavelmente a retirada da cabeça.
- Em uma hora é possível comparativamente triturar: 42 kg de traíra ou 37,7 kg de lambari ou 31,7 kg de acará.

O quibe de traíra foi mais apreciado pelo consumidor, isto talvez confirme a preferência por peixes carnívoros que mesmo após ter sua carne misturada e frita na forma de quibe, continuou mais clara e saborosa que as outras.



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO

Diretoria de Produção Animal
Coordenadoria de Aquicultura
www.to.gov.br/seagro

Equipe técnica da SEAGRO de sistematização e realização:

Alexandre Godinho Cruz – Biólogo- Especialista em Piscicultura

Arthur Emylio França de Mello – Zootecnista- Especialista em Piscicultura

Cássia Bento Sobreira – Bióloga

Marcelo Devanir Mazeto – Médico Veterinário

Waldonêz Rodrigues de Cerqueira Junior – Engenheiro Agrônomo

Telefone e e-mail da coordenadoria para contatos:

0xx 63 3218.2139 e

Seagro2005@yahoo.com.br