



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