



Peixes abatidos no CPPPN - Palmas – TO

AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO DA SOBRA DA CARÇA DO PEIXE TAMBATINGA, UM HÍBRIDO AMAZÔNICO.

TESTE - II

Seguindo os mesmos critérios e orientações do TESTE I, de onde foram extraídos de forma manual o filé, a costela e a pele; o TESTE II objetivou agregar valor aproveitando melhor as sobras das carcaças oriundas do processamento do pescado.

LOCAL:

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

MATERIAL:

- 10 carcaças de peixes com peso médio de 553,60g;
- 10 carcaças de peixes com peso médio de 289,70g;
- Balança eletrônica;
- Relógio com cronômetro;
- 02 pessoas e
- 01 moedor elétrico de carne (do tipo utilizado em açougue).

MÉTODO:

As sobras das carcaças foram mantidas em seus respectivos grupos de peso, as que tinham peso médio de 553,60g se mantiveram no grupo I e as que tinham peso médio de 289,70g se mantiveram no grupo II.

RESULTADO:

Tabela I: Avaliação comparativa de rendimento de carcaça.

ITEM	Grupo 1 (PMI* = 1.206,00g)		Grupo 2 (PMI* = 706 g)	
	Gramas	%	Gramas	%
Peso Total Inicial (Sobra da Carcaça)	5.536	100	2.897	100
Sobra de carcaça sem aproveitamento (água, escama, espinha e sangue).	1.476	26,66	570	19,67
Cabeça	2.043	36,90	1.457	50,29
Sobra de carcaça que será aproveitada	2.017	36,43	870	30,03
Em 60 minutos podem ser processados	-----	100	-----	99,89**

*PMI = Peso Médio Individual e

**Este valor é em relação a 100% do Grupo 1.

CONCLUSÃO:

- 1 – O grupo I apresentou índice 35% superior ao grupo II quando comparadas às partes da carcaça que serão aproveitadas;
- 2 – O grupo II obteve resultados 36% melhor quando foi comparado com o grupo I do item: carcaça sem aproveitamento;
- 3 – O grupo I foi 21% mais eficiente que o grupo II quando comparado o peso da cabeça e
- 4 – Em 60 minutos de beneficiamento foram trituradas mecanicamente, as sobras das carcaças dos peixes do grupo I e as do grupo II, mesmo com pesos e tamanhos médios diferentes não foi identificada nenhuma diferença no tempo final de beneficiamento em relação ao peso das sobras das carcaças.



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