



RENDIMENTOS DE CORTE E AGREGAÇÃO DE VALOR AOS PEIXES DO RIO URUGUAI

Guilherme Masteloto da Rosa, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguiana

Giovani Taffarel Bergamin, Docente, Universidade Federal do Pampa

Fabio de Araújo Pedron, Docente, Universidade Federal do Pampa

Fernanda Rodrigues Goulart Ferrigolo, Docente, Universidade Federal do Pampa

Alexandra Pretto, Zootecnista, Universidade Federal do Pampa

Cátia Aline Veiverberg, Docente, Universidade Federal do Pampa

e-mail do primeiro autor- guilhermerosaluno@unipampa.edu.br

A pesca artesanal é uma atividade econômica geradora de renda a várias famílias da fronteira oeste do Rio Grande do Sul. O peixe é considerado um alimento saudável a ser inserido na dieta humana, pois apresenta diversas características benéficas ao consumidor. A melhoria do processamento e qualidade do pescado, visando o aproveitamento integral e valorização do produto final, é um aspecto importante para o estímulo ao consumo de peixe e o desenvolvimento do setor. Desta forma, vem sendo desenvolvido o projeto “Peixe Artesanal: agregação de valor ao produto e geração de renda aos pescadores do Rio Uruguai”, que tem por objetivo o desenvolvimento de novos cortes, formas de apresentação e produtos a base de peixes do Rio Uruguai, na perspectiva da soberania e segurança alimentar, melhoria na qualidade de vida, geração de renda, trabalho e desenvolvimento do trabalhador na pesca artesanal. Nesta etapa do trabalho, foi avaliado o rendimento de cortes para agregação de valor de três espécies de peixe de relevância na região, entre elas pati (*Luciopimelodus pati*, peso médio $2,12 \pm 0,06$ kg, $n=20$), piava (*Leporinus sp.*, peso médio $2,02 \pm 0,05$ kg, $n=20$) e grumatã (*Prochilodus lineatus*, peso médio $1,50 \pm 0,08$ kg, $n=10$). Logo após identificação das espécies, foram definidos os cortes mais adequados a serem elaborados, considerando características como tamanho do peixe, formato do corpo, presença de espinhos intramusculares (em Y) e quantidade de gordura na carcaça. Para o pati, foi avaliado o rendimento de filé com pele e o rendimento de parte comestível (filé + barriga). Para piava e grumatã, foi avaliado o rendimento de filé com pele, rendimento de banda com pele, além da avaliação da técnica de retirada de espinhos intramusculares de ambos os cortes. O rendimento de filé com pele foi de $42,91 \pm 0,62\%$ para o pati, $63,05 \pm 0,72\%$ para a piava e $59,50 \pm 1,32\%$ para o grumatã. Estudos realizados com outras espécies como pacu, piavuçu e curimatã demonstraram que o rendimento de filé foi influenciado pelo tamanho da cabeça e o formato externo do corpo, sendo estas características de grande importância na escolha do processamento que é realizado pela indústria. Para o pati, foi observado rendimento de parte comestível médio de $55,51 \pm 0,65\%$. O rendimento de banda (lateral do corpo, com as costelas e pele) foi de $71,89 \pm 0,83\%$ para a piava e $71,01 \pm 0,37\%$ para o grumatã. A retirada do espinho em Y resultou em uma quebra de $11,86 \pm 0,73\%$ e $9,91 \pm 0,51\%$ em relação aos rendimentos de cortes de grumatã e

piava, respectivamente. Esta diferença pode ser considerada pequena em relação à agregação de valor obtida no produto final a ser comercializado, já que a presença de espinhos em Y é um dos fatores limitantes no consumo de pescado. Podemos concluir que as alternativas avaliadas neste estudo, como novos cortes e retirada de espinho em Y, são estratégias viáveis para agregação de valor ao pescado, incentivo ao consumo de peixe e desenvolvimento de novos produtos para comercialização.

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) - processo 443190/2018-6.

Palavras-chave: Pescado, Filé, peixes nativos, espinhos intramusculares