

ANÁLISE DO RENDIMENTO DE CARÇA DA SARDINHA DE ÁGUA DOCE
(*Triportheus angulatus*)

Rafael Carnaúba Ferreira¹
Guilherme Martinez Freire²
Manoel Goes³
Jairo Carneiro Ferreira⁴

1 INTRODUÇÃO

Nos últimos 20 anos, a pesca em excesso e no período de desova foi responsável pela redução em mais de 80% das espécies de peixes de importância comercial no mundo (Aquino & Gonçalves, 2007). De acordo com publicação do Sea Shephard (2004), cerca de 70% dos estoques comerciais de peixe no mundo estão esgotados, sobrexplorados, extintos ou em processo de lenta recuperação.

No entanto, atualmente o setor pesqueiro tem apresentado acentuado crescimento ao longo dos anos, especialmente devido ao aumento do consumo e cultivo de peixes, e do desenvolvimento tecnológico das indústrias de processamento de pescado (ARGENTA, 2012).

Tendo em vista a situação atual dos estoques pesqueiros no mundo, uma das alternativas para minimizar o esforço de pesca é o processamento do pescado, atividade que visa gerar produtos elaborados por meio da carne do pescado, desta forma agregando valor a peixes que possuem baixo valor comercial e que muitas vezes são descartados devido a não aceitação da sua carne para o mercado consumidor.

O enlatamento de pescado é um bom exemplo de sucesso em produtos de pescados beneficiados, sendo no Brasil a sardinha a responsável pela maior parte do pescado enlatado no país, alcançando uma produção de cerca de 110 mil toneladas em 2011 (MELO; NIKOLIK, 2013). Devido a sobrepesca da sardinha marinha, as indústrias de enlatamento vêm sofrendo devido aos 5 meses por ano

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM.
rafael.ferreira@ifam.edu.br.

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM. gmf@ifam.edu.br.

³ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM
Manoel.goes@ifam.edu.br.

⁴ Instituição – SIGLA. e-mail.

que a espécie entra no defeso (BRASIL, 2013), o que implica a necessidade de importação de sardinha de outros países, sendo cerca de 42,2 mil toneladas importadas em 2013 (DIAS, 2014).

Dentre as diversos espécies de peixes que possuem baixa importância econômica no Amazonas, a sardinha de água doce (*Triportheus angulatus*) se destaca devido ao seu elevado potencial para a indústria de enlatados, haja vista possuir um sabor apreciado pelos consumidores e formato adequado para o enlatamento (BARBOSA, 2013).

Desta forma, o presente estudo teve como objetivo avaliar o rendimento de carne da sardinha de água doce (*Triportheus angulatus*) a fim de estabelecer informações técnicas que auxiliem a inserção da espécie na indústria de enlatados, desta forma suprindo o mercado de enlatados no Brasil durante o defeso das espécies de sardinhas marinhas, além de agregar valor a uma espécie que possui baixo valor comercial no estado.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Foram utilizados 35 espécimes de sardinha (), capturadas na ilha do Aramaça localizada no Alto Rio Solimões, no município de Benjamim Constant, Amazonas. Os peixes foram capturados com o auxílio do apetrecho de pesca, malhadeira, a qual foi lançada três vezes no rio por um período médio de duração de uma hora por lance.

Após o recolhimento do apetrecho os peixes capturados foram triados, sendo separado os exemplares de sardinha (*Triportheus angulatus*), os quais foram armazenados em sacolas plásticas e acondicionados em gelo para posterior coleta de dados na Unidade de Beneficiamento do Pescado do Município de Tabatinga.

Para a obtenção dos valores de peso e comprimento foram utilizados uma balança digital (precisão de 0,1g) e um paquímetro digital, respectivamente. Na unidade de beneficiamento os peixes foram processados e em seguida mensurado os seguintes parâmetros:

- Comprimento padrão (CP): compreendido entre a extremidade anterior da cabeça e o perímetro anterior do pedúnculo caudal (na inserção da nadadeira caudal);
- Pesos de escamas e nadadeiras (PEN): Peso das escamas e nadadeiras;
- Peso da cabeça (PC): a cabeça é seccionada do corpo na altura da junção com a

coluna vertebral (incluindo as brânquias);

- Peso das vísceras (PV): constituído de todos os componentes da cavidade celomática (incluindo as gônadas);

Para verificar as diferentes proporções que os dados mensurados possuem no peso total da sardinha de água doce, foram realizadas análises univariadas utilizando o *software* estático “R”. Foram também realizados também a correlação de Pearson, visando observar a relação entre as variáveis “peso” e “comprimento”.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O comprimento padrão das 35 sardinhas analisadas variou de 15,2 cm a 24,0 cm (média= 17,9 cm, dp= 1,6 cm) e o peso variou de 47,1 g a 158,4 g (média= 97,3 g, dp= 20,8 g) e o peso dos charutos produzidos a partir das sardinhas variou de 34,6 g a 126,2 g (média= 72,7 g, dp= 17,1 g).

A correlação entre o comprimento padrão e o peso indicou correlação positiva e a regressão entre o log (comprimento padrão) e o log (peso) que há regressão ($r=0,892$, $p<0,001$) e a equação $\text{Peso} = -0,859 * \text{Comprimento padrão}^{2,267}$ demonstra a relação entre o peso e o comprimento da sardinha indicando um comprimento alométrico negativo (fig. 1).

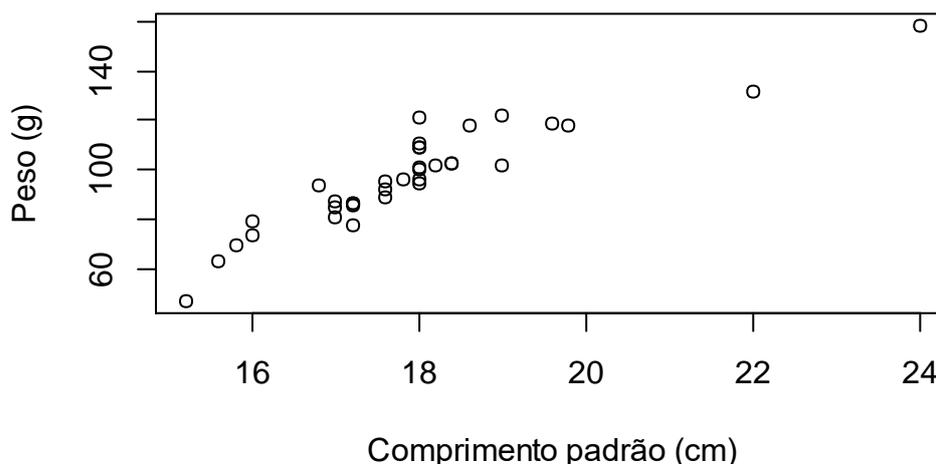


Figura 1. Gráfico de correlação de Pearson do peso e comprimento padrão.

O comprimento da sardinha mostrou alta correlação com o peso dos charutos e a equação $\text{peso do charuto} = -1,192 * \text{comprimento padrão}^{2,431}$ pode descrever a

produção de charutos em função do tamanho das sardinhas processadas ($r= 0,928$, $p<0,001$) (Fig. 2).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através dos resultados obtidos foi possível observar que as sardinhas de água doce (*Triportheus angulatus*) estudadas apresentaram condições favoráveis para o enlatamento, demonstrando ótimo rendimento de carcaça.

AGRADECIMENTOS

Ao Instituto Federal de Tecnologia, Ciência e educação do Amazonas por nos ter dado a oportunidade de desenvolver o presente estudo.

REFERÊNCIAS

ARGENTA, F.F. **Tecnologia de pescado: características e processamento da matéria-prima**. 2012. 63 p. Monografia (Graduação) – Faculdade de Veterinária, Universidade do Rio Grande do Sul, Rio Grande do Sul, 2012.

BARBOSA, V. “**Procura-se uma nova “sardinha” para enlatar**”. Revista Exame. Disponível em < <http://exame.abril.com.br/meio-ambiente-e-energia/noticias/procura-se-uma-nova-sardinha-para-enlatar>>. Acesso em 16 agosto de 2014.

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. **Boletim estatístico da pesca e aquicultura**: 2011. Brasília, DF: MPA, 2013b.

DIAS, D. **O cardume conserveiro**. Revista Seafood Brasil, [S.l.], v. 4, jan./mar. 2014. Disponível em: <<http://seafoodbrasil.com.br/revista/seafood-brasil-4/>>. Acesso em: 30 JUN 2017.

MELO, G.; NIKOLIK, G. **Brazilian Aquaculture: a seafood industry giant in the making**. Rabobank Industry Note, [S. l.], n. 362, jan. 2013