UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
JORNADA ACADÊMICA
ISSN: 2674-6670

Rendimento de filetagem da pescada-branca Plagioscion squamosissimus

Elizama Thayssa Da Silva Vieira, Anderson Araújo Dos Santos, Lourdes Pereira Gonzaga, Gabriela Santos De Sousa e Roger Franzoni Pozzer

O presente trabalho tem como objetivo descrever rendimento de filetagem da pescada-branca (Plagioscion squamosissimus), uma das espécies mais importantes na atividade pesqueira da região do Baixo Amazonas. O experimento foi realizado no Laboratório de Agropecuária do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, Campus Santarém, com espécimes provenientes de pesca artesanal do município de Santarém-PA. Foram utilizados 12 exemplares de pescada-branca com peso corporal 223,6g ± 28,8, os quais foram filetados sobre placa de polipropileno utilizando-se facas de carne em inox e posteriormente pesados em balança com precisão de 2g. O procedimento se deu da seguinte forma: corte da cabeça e nadadeiras, evisceração, lavagem, filetagem, retirada da pele e toalete (remoção de pedaços remanescentes de pele, escamas, espinhos e aparas), finalizando com mais uma lavagem. A retirada da pele foi realizada manualmente, utilizando apenas a faca para desagregar a pele da carne. Para a determinação dos rendimentos da filetagem, os filés (com a musculatura abdominal e ventral) foram pesados com e sem pele, também foram determinados os de tronco limpo (peixe eviscerado, sem cabeça e nadadeiras), pele e resíduos da filetagem compostos por: cabeça, vísceras, espinhaço e as nadadeiras. Os rendimentos encontrados foram: tronco limpo (57,02g ± 4,43); filé com pele (43,32g ± 4,54); filé sem pele (38,59g ± 3,6); pele, escamas e aparas (6,55g ± 2,01); espinhaço (12,28g ± 2,45); vísceras (6,80g ± 3,06); cabeça (29,79g ± 3,84) e nadadeiras (5,88g ± 1,40). Com isso, a pescada-branca apresentou bom rendimento no processo de filetagem, apresentando rendimento semelhante ou até superior que várias espécies comerciais. Este rendimento alto pode ser explicado pelo aproveitamento da musculatura ventral neste caso, sendo que em muitos peixes esta é descartada.