



IX SIMCOPE

IX SIMPÓSIO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO PESCADO

001 – LEVANTAMENTO DO CONHECIMENTO SOBRE ABATE HUMANITÁRIO EM PEIXES NA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Sara Regina Alves de Sousa e Silva¹, Victor Araújo de Almeida¹, Maria Eduarda de Souza Moura Bezerra¹, Natalie Freret Meurer², André Luiz Medeiros de Souza^{2,3}.

¹Discente do curso de Medicina Veterinária da Universidade Santa Úrsula (USU) (sara.sousa@souusu.com.br); ²Docente da Universidade Santa Úrsula (USU) - Rio de Janeiro/RJ; ³Assessor na Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico e Emprego e Relações Internacionais (SEDEERI).

INTRODUÇÃO

A aquicultura é uma atividade agropecuária que vem crescendo no Brasil e no mundo devido à demanda nutricional da população. Porém, as técnicas de abate e insensibilização utilizadas na cadeia produtiva do pescado promovem sofrimento ao animal e, dessa forma, não seguem os princípios de bem-estar animal. Além disso, podem afetar negativamente a qualidade do produto final. Somado a tal, não há legislação brasileira que inclua os animais aquáticos aos métodos humanitários de insensibilização e nem mesmo manejo pré-abate. E acredita-se que grande parte da população desconheça essas informações. Portanto, objetivou-se no presente trabalho avaliar o conhecimento da população sobre abate humanitário e o uso do bem-estar animal na cadeia produtiva do pescado.

METODOLOGIA

Foi realizado questionário transversal e quantitativo online na plataforma Google Forms, tendo público-alvo pessoas brasileiras que consomem pescado (critérios de inclusão), contendo perguntas à respeito de dados socioeconômicos, do consumo de pescado e a respeito de conhecimentos sobre abate humanitário e bem-estar animal, principalmente relacionado a peixes.

O projeto foi submetido ao CEP do Centro Universitário ICESP, obtendo o parecer de aprovação consubstanciado de número CAAE:55800322.3.0000.8118. Os dados foram tabulados e tratados estatisticamente no Programa Excel, da Microsoft.

RESULTADOS E CONCLUSÕES

Identificou-se que, de um total de 769 respondentes, cerca de 87,7% acredita que peixes sentem dor, e 64,4% afirmaram que comprariam pescado de empresas que realizassem abate humanitário, independentemente se fosse custar um pouco a mais que um peixe normal, enquanto que 28,8% comprariam somente se o valor comercial não sofresse alteração.

A maior parte dos entrevistados (87%) concorda completamente que se sentiria mais confortável consumindo peixes que tiveram o bem-estar respeitado no abate, porém 60,4% dos participantes afirmaram não saber que os peixes não estão contemplados na legislação brasileira de abate de animais. Portanto, nota-se necessidade de maior propagação da informação e conscientização dos seres humanos frente ao produto consumido.

Pontuando que os peixes são animais sencientes, observa-se na prática o uso de métodos para trazer o conforto ideal no desenvolvimento dos animais, em busca de produção mais eficaz e uniforme.

RESULTADOS E CONCLUSÕES

Porém, nota-se ainda metodologias de abate inadequadas, que geram maior estresse para o animal, promovendo medo e a fuga, além de intensa contração muscular, como por exemplo, com a asfixia fora da água e imersão em água com gás e sal, ou uso de gelo em proporção inferior à quantidade de peixes, que levam ao consumo rápido dos níveis musculares de glicogênio e à um produto final com qualidade inferior, além de propiciar dor ao animal (Viegas et al, 2011).

O método de maior relevância para peixes pequenos é a eletronarcolese. Bermejo-Poza et al. (2021), em estudo comparando os efeitos da técnica em relação ao uso do gelo em trutas mostraram que a qualidade da carne do peixe melhora quando o animal perde a consciência mais rapidamente, não gastando assim as reservas energéticas musculares e favorecendo um pH mais neutro da carne.

Associado ao fato, nota-se a falta de legislação brasileira voltada para o tema em organismos aquáticos. Na regulação internacional, observa orientações acerca do tema no Código de Saúde de Animais Aquáticos da Organização Mundial da Saúde Animal (OIE) (OIE, 2021). Neste, inclusive, é estabelecido que métodos como a asfixia por congelamento (método mais usado atualmente) resultam em abate desprovido de bem-estar. A OIE recomenda a utilização de métodos elétricos ou mecânicos para o abate de peixes de criação.

E para haver mudanças mais significativas no setor, a legislação vigente precisa ser revista e envolver de forma direta o pescado e outros animais aquáticos e suas particularidades.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BERMEJO-POZA, R.; FERNANDEZ-MUELA, M.; FUENTE, J.; PEREZ, C.; CHAVARRI, E. G.; DIAZ, M. T.; TORRENT, F.; VILLARROEL, M. Effect of ice stunning versus electronarcosis on stress response and flesh quality of rainbow trout. *Aquaculture*, v. 538, 2021.

OIE. Welfare aspects of stunning and killing of farmed fish for human consumption. *Aquatic Animal Health Code*. Cap. 7.2, 2021. Disponível em: <https://www.oie.int/fileadmin/Home/eng/Health_standards/aaahc/current/chapitre_welfare_stunning_killing.pdf>. Acesso em 11 dez 2021.

VIEGAS, E. M. M.; PIMENTA, F. A.; PREVIERO, T. C.; GONÇALVES, L. U.; DURÃES, J. P.; RIBEIRO, M. A. R.; OLIVEIRA FILHO, P. R. C. Métodos de abate e qualidade da carne de peixes. *Archivos de Zootecnia*. UCOPress, v. 61, p. 41-50, 2012.

AGRADECIMENTOS

Aos respondentes do questionário e a Universidade Santa Úrsula (USU)/RJ.



UNIVERSIDADE
SANTA ÚRSULA