



RENDIMENTO DA FILETAGEM DE DIFERENTES ESPÉCIES DE PESCADO DO LITORAL PARANAENSE

Quadros, D.A.^{1,2}, Bolini, H.M.A.²

¹Setor Litoral – Universidade Federal do Paraná - Matinhos, Paraná, e-mail: diomar@ufpr.br,

²Departamento de Alimentos e Nutrição – Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo

A parte comestível do pescado varia em função de diversos fatores, tais como espécie, sexo, grau de maturidade, tamanho do peixe, local de captura, estação, sistema de filetagem (mecânica ou manual) e/ou a prática dos manipuladores no processamento do filé. O presente trabalho teve como objetivo determinar o rendimento da filetagem de diferentes espécies de pescado comercializados no mercado municipal de Matinhos/PR. Para a determinação dos rendimentos da filetagem, foram utilizados 4 espécies de pescado (pescada – *Cynoscion* spp.; robalo – *Centropomus*; salteira – *Oligoplites* spp.; sororoca – *Scomberomorus brasiliensis*), para cada uma foram utilizadas entre 10 e 15kg de peixes, sendo que os mesmos foram submetidos a filetagem manual por uma única pessoa. Após este processo os filés foram pesados com e sem pele a fim de se obter o rendimento e o peso médio dos filés. Observou-se que a salteira apresentou os menores rendimentos do filé com e sem pele (44,38% e 37,54%, respectivamente) e a sororoca os maiores rendimentos (66,28% filé com pele e 59,63% sem pele). O peso médio dos filés sem pele foi de 107,08g, 114,00g, 110,66g e de 299,64g, para a pescada, robalo, salteira e sororoca, respectivamente. Foi possível identificar que o rendimento da filetagem variou de acordo com a espécie de pescado estudada.

Agradecimentos: CAPES e CNPq