

**288** ESTUDO DE FILETAGEM E APROVEITAMENTO DE SEUS RESÍDUOS DA TILÁPIA NILÔTICA *OREOCHROMIS NILOTICUS*.

A. San Martin, L.O.B. Afonso, S.M.G. de Souza. (Departamento de Zootecnia, Faculdade de Agronomia, UFRGS).

A eleição do processo de filetagem de peixes cultivados está embasado em: distribuição de um produto pronto para o preparo linário, transporte do filé e utilização dos resíduos no sistema de produção. O mercado de filés é restrito a peixes de carne branca e isento de espinhos intermusculares, como a tilápia nilótica. No presente estudo foram filetados 68 (sessenta e oito) exemplares machos de tilápia, capturados em açude no município de Itapuã e mantidos por sete dias em aquários de 600 l (seiscentos) sem alimentação. Antes do processamento os peixes foram pesados e medidos. A filetagem seguiu método industrial, o qual, após a descamação, remove os dois files com pele, mantendo íntegra a cavidade abdominal. Deste resíduo será produzida farinha. O peso vivo variou entre 220 g a 560 g, sendo a média 366,32 g; e o aproveitamento de file entre 31,53% a 40,91% sendo a média 36,06%. Os dados foram submetidos a análise de regressão linear. O coeficiente de regressão é muito significativo, existe uma tendência linear de acréscimo do peso de file com o aumento do peso vivo. estimado um incremento de 0,3609 g de filé para cada grama de ganho de peso vivo de peixe. A análise de proteína do file e resíduo (base úmida/MS) deram 17,87/84,31 e 15,78/45,24 respectivamente.

(FAPERGS)