

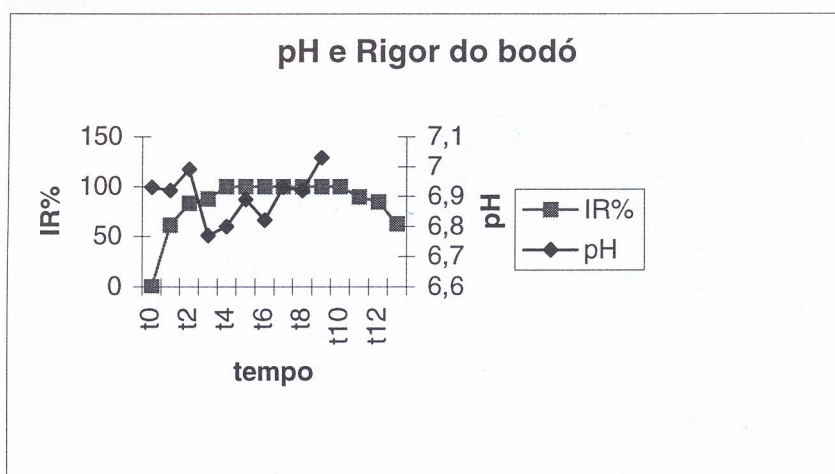
RIGOR MORTIS DE ACARI-BODÓ, *Liposarcus pardalis*(Castelnau, 1855), CONSERVADO EM GELO, PROCEDENTES DOS MERCADOS LOCAIS DA CIDADE DE MANAUS/AMLARISSA CYALE MORAIS DE SOUZA¹, FÁBIO TONISSI MORONI², ROGÉRIO SOUZA DE JESUS³

1 Aluna graduanda PIBIC-INPA

2 Aluno Doutorado BADPI INPA/UFAM. ftmoroni@inpa.gov.br.

3 Pesquisador do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (CPTA INPA/Manaus)

O *Liposarcus pardalis* (Castelnau, 1855), popularmente denominado açari-bodó, é um peixe de água doce da família dos cascudos e acaris (Loricariidae), possuindo distribuição restrita na bacia do Amazonas, (Weber, 1992). Esse peixe apresenta um rápido processo de deterioração após a morte e isso origina um odor repugnante que inviabiliza o consumo da carne do peixe, mesmo que esta permaneça em condições de aproveitamento logo após a morte. O objetivo do presente trabalho consiste em conhecer as alterações *post-mortem* do *Liposarcus pardalis* (Castelnau, 1855) e as respectivas implicações tecnológicas, no pescado fresco (conservado em gelo), por meio de métodos físico-químicos e bioquímicos utilizando amostras provenientes dos mercados da cidade de Manaus. Foram utilizados, em cada uma das duas análises realizadas, 75 peixes adquiridos na feira da Ceasa, em Manaus (AM) e transportados para a Planta-piloto de tecnologia de pescado na Coordenação de Pesquisas em Tecnologia de Alimentos (CPTA/INPA) onde foram abatidos por hipotermia e colocados em caixa isotérmica entre camadas de gelo para a elaboração das análises. A primeira análise ocorreu no mês de agosto de 2003 e a segunda ocorreu em março de 2004 e foram realizadas composições centesimais, índice de pH e determinação de rigor. Segundo Yeannes (2003) o conhecimento da composição centesimal dos peixes é de fundamental importância para a aplicação de diferentes tecnologias de processamento, para as características *post mortem* das espécies, para o aspecto de qualidade no peixe fresco, além de dar uma idéia do seu estágio sexual. O *rigor* aparece em consequência das primeiras mudanças bioquímicas no *post mortem* e pode ser influenciado por vários fatores extrínsecos, como a captura, temperatura de estocagem e maneira como o peixe é sacrificado Huss (1998). Os valores encontrados na composição centesimal foram: 81,444 e 84,3375; 0,2954 e 0,1987; 18,54 e 14,52; 0,96 e 1,065 respectivamente, na primeira e segunda análise para umidade, gordura, proteína e cinzas.



Os resultados obtidos na composição centesimal nos mostram que o acari-bodó, *Liposarcus pardalis*(Casteunal, 1855), é um peixe com baixo teor de gordura, podendo ser considerado magro, e alto teor protéico. O acompanhamento do pH e do tempo de entrada e saída do rigor nos mostra uma correlação entre os dois, já que no gráfico observamos a entrada em rigor seguida da diminuição do pH e sua resolução seguida de relativo aumento de pH. Assim, numa possível tentativa de processamento industrial já se conhecem essas características da espécie, podendo ter um melhor aproveitamento. Nessa perspectiva, o acari-bodó surge como uma alternativa de desenvolvimento regional, através da possibilidade de valorização econômica de seus produtos pela maior compreensão de sua biologia e a proposição de inovações tecnológicas que norteiem os processos de industrialização.

HUSS, H.H.(edit). El Pescado Fresco: su calidad y cambios de su calidad. *Documento Técnico de Pesca*, nº 348. Roma. FAO. 202p.,1998

WEBER, C. Révision du genre *Pterygoplichthys* sensu lato (Pisces, Siluriformes, Loricariidae). *Revue Française Aquariologie.*, v.19, p.1-36, 1992

YEANNES, M.I.; ALMANDOS, M.E. Estimation of fish proximate composition starting from water content. *Journal of Food Composition and Analysis.* v.16, p. 81-92, 2003.