

Operações Pré-abate na Piscicultura

Carine Belarmino do Nascimento & José Antonio D. Barbosa Filho
Núcleo de Estudos em Ambiente Agrícola e Bem-estar Animal (NEAMBE)
Universidade Federal do Ceará – UFC

A extensão marítima e o grande volume de água doce disponível colocam o Brasil como um país de grande potencial para a indústria de pescados. Ao mesmo tempo em que o peixe vem se tornando sinônimo de produto de qualidade e esta cada vez mais presente na mesa do consumidor.

A produção de peixes para o consumo envolve uma série de operações que precisam ser bem controladas e manejadas, provocando o mínimo de estresse possível aos animais. Assim, estudos em ambiente e bem-estar animal têm buscado alternativas para garantir o sucesso nessas operações com o objetivo de atender a uma classe de consumidores que está cada vez mais preocupada com qualidade dos produtos que consome. Dentre estas operações, as que merecem cuidados e atenção especial são as chamadas operações pré-abate.

De modo geral, as operações pré-abate envolvem os procedimentos que vão desde o momento do jejum até o descarregamento ou espera dos animais para o abate. Embora sejam poucas as informações referentes as perdas durante essas operações, não se pode negar que o pré-abate é um ponto crucial na otimização dos processos, tendo em vista que é durante essa etapa da produção que os peixes são submetidos a níveis de estresse que podem resultar em redução de peso ou até mesmo leva-los a morte.

Operações pré-abate são práticas de rotina numa fazenda de aquicultura e o sucesso dessas etapas vai depender da habilidade dos funcionários e do tempo com que estas operações serão realizadas. O Jejum, que se caracteriza como a primeira etapa desse processo, consiste na suspensão alimentar dos animais. Esse procedimento, segundo alguns estudos, depende da idade e do hábito alimentar de cada espécie. Peixes adultos devem ser mantidos em jejum por um período de 24 a 48 horas, enquanto para alevinos e pós-larvas esse período deverá ser mais curto, recomendando-se de 12 a 24 horas. A finalidade do jejum está em fazer com que os organismos consumam menos oxigênio, excretando menos amônia e gás carbônico. Pesquisas mostram que peixes mantidos em jejum toleram melhor o processo de despesca, classificação, seleção e transporte para o abate.

Após a etapa de jejum se inicia a despesca, na qual os organismos serão retirados do tanque de criação para serem transportados para o local de abate. A despesca realizada em tanques rede é feita trazendo-se o mesmo até a margem ou ao embarcadouro, procede-se então com a suspensão da tela ou do tanque rede como um todo e então com a ajuda de puçás é feita a captura dos peixes. Já em criações em tanques de terra escavados, a despesca se dá com a utilização de redes de arrasto. Na criação de peixes para consumo a

despesca envolve também o processo de carregamento dos animais do tanque de criação até os caminhões de transporte, sendo que para isso, na maioria das vezes são utilizados sacos, baldes ou caixas de plástico. Boas práticas de manejo são essenciais para minimizar as perdas na produção, assim, aconselha-se que essa etapa deva ser bem planejada e executada por funcionários treinados, gastando o menor tempo possível e sempre em horários de temperaturas mais amenas.

O transporte é outra etapa incluída no processo pré-abate e é considerada como sendo a mais traumática aos animais e responsável pela maior parte das perdas. As perdas relacionadas a essa etapa variam de acordo com o tempo de viagem, com as condições das vias, com o preparo do motorista e com as condições climáticas durante o percurso da fazenda até o abatedouro. O conhecimento de como transportar corretamente os animais fornecerá uma maior segurança no controle dessa operação. Medidas como redução na temperatura da água, diminuição na densidade de animais transportados e compartimentos de transporte adequados aos peixes estão diretamente ligados ao sucesso nesta etapa.

Após chegarem ao abatedouro ou frigorífico, os peixes podem ser imediatamente abatidos ou serem descarregados em uma área para descanso antes do abate (espera). O manejo adequado nas operações pré-abate tem exigido cada vez mais atenção da indústria pesqueira, uma vez que influencia diretamente a qualidade do produto final.

Com o objetivo de aprimorar e trazer respostas para maximizar a produção dentro das normas e recomendações, respeitando o bem-estar dos animais, o Núcleo de Estudos em Ambiente Agrícola e Bem-estar animal (NEAMBE), vem desenvolvendo pesquisas que tratam das operações de pré-abate de peixes para consumo, envolvendo não somente o meio científico, mas todos os integrantes da cadeia de produção, com o objetivo de otimizar os processos de manejo e reduzir as perdas.

TEXTO ORIGINALMENTE PUBLICADO PELO SITE PORTAL DIA DE CAMPO ([HTTP://WWW.DIADECAMPO.COM.BR](http://www.diadecampo.com.br)) NA COLUNA “CONSTRUÇÕES RURAIS E AMBIÊNCIA” EM AGOSTO DE 2013.