

FÓRUM CIENTÍFICO DO UNICERP E ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA EDIÇÃO 2021

A INFLUENCIA DA INSENSIBILIZAÇÃO NA QUALIDADE DO PESCADO

Marcos Túlio Oliveira Ribeiro¹, Joel Moreira de Oliveira², Tanyelle Layra da Silva Ribeiro³, Francielle Aparecida de Sousa⁴, Gustavo Lima Ribeiro⁵

E-mail: marcostuliounicervet@gmail.com

¹ Graduando, UNICERP, Medicina Veterinária, Patrocínio, Brasil; ² Graduando, UNICERP, Medicina Veterinária, Patrocínio, Brasil; ³ Graduanda, UNICERP, Medicina Veterinária, Patrocínio, Brasil; ⁴ Doutora UNICERP, Medicina Veterinária, Patrocínio, Brasil; ⁵ Doutorando, UNICERP, Medicina Veterinária, Patrocínio, Brasil.

Introdução: Atualmente a população brasileira consome em média 9,5kg de pescado por habitante por ano, sendo um valor abaixo ao estimado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) de 12 kg. O pescado tem se tornado uma fonte alternativa na dieta em grande parte da população, por ser um alimento de alto valor nutritivo, além disso, é notório que com o aumento da produção houve um aumento das exigências e/ou preocupações com questões que envolvem o bem-estar e a qualidade do produto final, por parte do mercado consumidor. **Objetivo:** Descrever a influência da insensibilização do pescado na qualidade do produto final. **Metodologia:** Revisão bibliográfica sistemática sobre o tema a ser abordado. **Resultados:** A avaliação e execução correta dos procedimentos antecedentes ao abate são de extrema importância, pois afetam diretamente ao resultado final do produto, sendo eles: despesca, jejum, transporte ou a insensibilização. A insensibilização minimiza o tempo durante o processo de abate além de reduzir o sofrimento do animal por um determinado período, fazendo com que reduza o medo e a dor, que são considerados agentes estressores capazes de gerar reações químicas, que possuem grande influência na qualidade do produto. Para ser considerada adequada exige que o animal perca a consciência em menos de 300 milissegundos, fazendo com que perca a percepção do que está acontecendo. Um abate ideal é aquele que preza pelo bem-estar dos peixes e pela qualidade de sua carne gerada pois, se submetido ao estresse *pré-mortem* por situações que geram pânico, esta ira utilizar suas reservas energéticas na tentativa de fuga liberando hormônios estimulados por essas condições levando a uma exaustão muscular que no *post-mortem* aumenta a velocidade de entrada no *rigor mortis* devido a ação de enzimas proteolíticas. Um tempo de *rigor mortis* curto, proporciona mudanças indesejáveis nas características do pescado como flacidez muscular e facilitar a proliferação de organismos deteriorantes diminuindo o tempo de prateleira do produto. **Conclusão:** A influência da insensibilização no *pré-abate* é importante, pois minimiza reações químicas que influenciam diretamente na qualidade do produto final.

Palavras-chave: Abate. Bem-estar animal. Carne. Peixe. *Rigor mortis*.