

DESPESCA

Viveiros Escavados

O QUE É A DESPESCA?

A despesca é o nome dado ao procedimento de retirada dos peixes de uma unidade de cultivo quando este atinge o tamanho comercial desejado.

QUANDO DEVE SER FEITA?

Quando os peixes atingiram um peso médio adequado à demanda do mercado. Isto pode ser verificado através da avaliação biométrica (biometria).

A despesca pode ser total ou parcial. A total é quando se retira todos os peixes do viveiro escavado e a parcial é quando se retira apenas parte dos peixes estocados. Na despesca parcial é possível realizar a seleção dos peixes de interesse. A despesca parcial pode ser realizada com redução de parte da água do viveiro ou não, sendo necessário para isso um planejamento prévio deste manejo. A parcial ocorre, principalmente, quando:

- | É realizado cultivo multitrófico (policultivo);
- | Somente parte dos peixes atingiram peso comercial.

COMO A DESPESCA TOTAL DEVE SER REALIZADA?

A despesca deve ser planejada, com funcionários treinados e apetrechos adequados. Deve ser realizada nos horários mais frescos do dia para reduzir o estresse dos peixes. Estes peixes devem ficar de 24 a 48 horas em jejum, para esvaziar o trato digestório, evitando maior contaminação durante dos procedimentos de abate. O nível de água do viveiro deve ser reduzido até, aproximadamente, 50 cm do fundo do viveiro, para facilitar a passagem da rede de arrasto. Sugere-se que a passagem da rede seja iniciada pela parte mais funda do viveiro. A linha do fundo da rede, contendo a chumbada, deve ser arrastada por todo o fundo do viveiro.

Sugere-se não puxar os cabos da rede diretamente com as mãos ou com os pés, pois se fará mais esforço perdendo eficiência. Sendo assim, antes de colocar a rede de arrasto no viveiro para a despesca, recomenda-se a amarração de um cabo de madeira de, aproximadamente, 1,30m em cada ponta da rede para puxar a rede pelo cabo de madeira (Figura 1), reduzindo o esforço.

Se a rede for comprida ou pesada pode-se fixar uma corda ao cabo de madeira e amarrar no trator. Este procedimento não invalida que um trabalhador conduza a rede na borda interna do viveiro.



Figura1. Utilização do cabo de madeira para puxar a rede de arrasto.

QUAIS OS APETRECHOS UTILIZADOS NA DESPESCA?

Rede de arrasto multifilamentos em nylon sem nós: o tamanho da rede está relacionado com a largura de cada viveiro escavado. O comprimento da rede deve ser uma vez e meia a largura total do viveiro, para formação de um “bolsão” (Figura 2). Com relação à altura da rede, sugere-se de duas vezes maior que a profundidade do viveiro. Porém, no caso de um viveiro mais profundo, de difícil drenagem, uma rede mais alta é indicada, de forma que alcance o fundo do viveiro, evitando a fuga dos peixes. A malha da rede de arrasto deve ser escolhida de acordo com o tamanho do peixe. Para juvenis, malha de 5-8mm, para peixes adultos malhas de 10, 15 ou 20mm.



Figura 2. Formação do “bolsão” com a rede de arrasto durante a despesca.

Suportes para rede de arrasto (também conhecido como “morto” ou “terceiro homem”) (Figura 3): substitui o trabalho de uma pessoa para segurar a rede no momento do adensamento dos peixes. Serve para fixar a rede após o arrasto em uma área menor permitindo que os peixes fiquem adensados e sem condições de fuga por sobre a rede.



Figura 3. Suportes para rede de arrasto.

Puçá: Na ocasião do esvaziamento do viveiro, alguns produtores optam pela utilização do puçá (Figura 4) para captura dos peixes que não foram retirados com a rede de arrasto.



Figura 4. Utilização de puçá na captura de pirarucu.

DEPURAÇÃO DOS PEIXES NA PROPRIEDADE

A depuração é o processo recomendado, principalmente, para cultivos semi-intensivos que objetiva eliminar o *off flavor*, também conhecido como gosto de barro. Este é adquirido pelos peixes, principalmente pela absorção de algumas substâncias presentes na água, a geosmina e o metil-isoborneol. O *off flavor* pode ser conferido também por alimentos rancificados, com fungos ou mesmo que venha a conferir algum sabor e/ou odor indesejável ao peixe.

Neste processo, os peixes são mantidos em jejum, em água limpa, com renovação constante de água durante um período médio de 48 horas ou até que não seja mais detectado *off flavor* após a cocção.

Nos peixes planctófagos como tambaqui, sugere-se que eles sejam depurados em tanques de alvenaria construídos para esta finalidade.

Ressalta-se que o tempo de depuração necessário dependerá de alguns fatores, como a temperatura da água nos tanques de depuração, o teor de gordura dos peixes e a intensidade inicial do *off flavor*.

CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES

Durante o processo de captura, a exaustão do peixe, a falta de oxigênio, manuseio excessivo, os resíduos orgânicos oriundos da decomposição das fezes e metabólitos dos peixes são agravados durante a despesca causando estresse. Em alguns casos o estresse reduz o tempo de *rigor mortis* e, conseqüentemente, o tempo de prateleira deste produto.

O pescado produzido em cativeiro, após ser despescado, deve ser conduzido vivo ao entreposto de pescado, em caixas de transporte oxigenadas e com temperatura da água reduzida por meio de adição de gelo, onde será abatido e processado.

REFERÊNCIAS

CHICRALA, P.C.M.S.; SANTOS; V.R.V. Despesca e abate de peixes. In: RODRIGUES, A.P.O. et al. **Piscicultura de água doce**: multiplicando conhecimentos. Brasília, DF: Embrapa, 2013. p.379-397.

SILVA, R.S.; ALMEIDA, F.O.; PRATES, G.V.S.; CARVALHO, G.B.; FERRAZ, D. Análise do sabor de tambatinga cultivado em diferentes sistemas de cultivo na região transamazônica – Pará. **Revista Agrotecnológica**, v.4, n.1, p.74-81, 2013.



ELABORAÇÃO:

Marcela Mataveli
Daniele Klöppel Rosa Evangelista
Giovani Taffarel Bergamin
Viviane Rodrigues Verdolin dos Santos

FOTOGRAFIAS:

Marcela Mataveli

CONTATO:

(63) 3229.7800 / 3229.7850

www.embrapa.br/pesca-e-aquicultura

DIAGRAMAÇÃO:

Jefferson Christofolletti