

**ANÁLISE COMPARATIVA DA QUALIDADE DA CARNE DE TILÁPIA DO NILO
(*OREOCHROMIS NILOTICUS*) CULTIVADA EM VIVEIRO ESCAVADO E TANQUE-
REDE**

Keini Francini Fabris¹

Denise Maria Sousa de Mello²

Franciele Fankhauser³

Rafael Moscon⁴

Geovan Vendruscolo⁵

Mauricio Galon⁶

Jaqueline Possan⁷

Karina Ramirez Starikoff⁸

¹Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Realeza. keinif@gmail.com

²Professora Doutora, Médica Veterinária, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Realeza. denise.mello@uffs.edu.br

³Acadêmica do curso de Medicina Veterinária, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Realeza. fran_fankhauser@yahoo.com.br

⁴Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Realeza. rafaelmoscon@hotmail.com

⁵Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Realeza. geovanvendruscolo@gmail.com

⁶Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Realeza. mauriciogalon@hotmail.com

⁷Acadêmica do curso de Medicina Veterinária, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Realeza. jaquelinepossan@hotmail.com

⁸Professora Doutora, Orientadora, Médica Veterinária, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Realeza. karina.starikoff@uffs.edu.br

Resumo: A aquicultura brasileira tem apresentado altas taxas de crescimento, pelo fato de seus recursos hídricos e climáticos serem favoráveis para essa expansão e o consumo de peixes terá aumentado consideravelmente nos últimos anos. Ao iniciar um cultivo de peixe, o piscicultor deve optar pelo sistema de criação que se enquadra em sua propriedade e pela sua condição financeira. O objetivo desta pesquisa foi avaliar comparativamente a qualidade da carne da tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) cultivada em tanques-redes e viveiros escavados através de análises físico-químicas e microbiológicas. As análises físico-químicas realizadas foram: textura, pH, umidade, bases nitrogenadas voláteis e cor; e microbiológicas: contagem de bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas e bactérias heterotróficas aeróbias psicotróficas. As médias dos resultados das análises da qualidade da carne de tilápias do Nilo criados em tanque-rede e em viveiro escavado foram respectivamente: textura 90,49N e 64,86N; pH 6,36 e 6,38; umidade 77,48% e 78,82%; bases nitrogenadas voláteis 8,42 e 12,64 mg N/100g; cor: L* 49,66 e 50,92; a* 4,35 e 2,34; b* 2,86 e 3,37; bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas $2,8 \cdot 10^3$ UFC/g e $1,4 \cdot 10^3$ UFC/g, sendo que não houve crescimento das bactérias heterotróficas aeróbias psicotróficas em nenhum sistema de criação. As médias dos resultados para cada parâmetro físico-químico foram submetidas à análise estatística, que apontou diferença significativa ($p < 0,05$) apenas nas bases nitrogenadas voláteis. Os parâmetros exigidos pela legislação para pH e bases nitrogenadas voláteis estavam dentro do estipulado. Os outros parâmetros são importantes para a avaliação da qualidade da carne do pescado. Independente do sistema de criação, a qualidade da carne de tilápia do Nilo apresentou-se adequada e com os parâmetros exigidos dentro do estabelecido pela legislação.

Paravras-chave: Criação de peixes. Pescados. Qualidade.
