

IMPORTÂNCIA DO BEM-ESTAR ANIMAL NA INSENSIBILIZAÇÃO DE PEIXES: RESUMO SIMPLES

Giovanna Costa Marques Araújo¹

Vitoria Maria Silva de Lima¹

Bruna Farias Brito²

Bárbara Mara Bandeira Santos²

Discente - Centro Universitário Fametro – Unifametro¹

Docente – Centro Universitário Fametro²

Giovannacostamarquesa@hotmail.com

Área Temática: Bem-estar animal, medicina veterinária preventiva e saúde pública veterinária

Área de Conhecimento: Ciências da Saúde

Encontro Científico: XI Encontro de Iniciação à Pesquisa

Introdução: Os peixes são considerados seres sencientes, animais capazes de ter emoções associadas ao prazer e sofrimento, com motivações comportamentais de origem evolutiva, sendo assim, são espécies de abate que devem passar por um processo de insensibilização prévio ao abate. **Objetivo:** Apresentar uma revisão da literatura sobre a importância do bem-estar animal na insensibilização de peixes. **Metodologia:** Revisão bibliográfica (bases de dados: SCIELO, MAPA e OIE). **Resultados e Discussão:** Os métodos de insensibilização requerem a morte imediata após a perda da consciência por corte, com ou sem a retirada das brânquias ou decapitação, e as diretrizes de abate humanitário afirmam que os peixes devem ser mortos de forma que não passem por medo ou dor. Os principais tipos de insensibilização aplicados no pescado brasileiro são: choque térmico ou termonarcose: resfriamento através da deposição de gelo na água de contenção, exposição ao dióxido de carbono (CO₂) na água de contenção em meio confinado, resfriamento com gelo e dióxido de carbono (CO₂) depositados na água de contenção, imersão em banhos de sais ou de amônia, asfixia por remoção da água e sangria sem insensibilização prévia. Entretanto, demonstrou-se que estes métodos resultam em baixo grau de bem estar para os peixes. Portanto, não devem ser utilizados se existe a viabilidade da utilização de métodos recomendados pela Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), e pela Associação de Abate Humanitário (*Humam Slaugther Association* – HSA), como: a insensibilização por percussão (golpe) não perfurante ou perfurante, e por corrente elétrica, comumente chamada de eletronarcose, além da insensibilização por anestésicos. Todos esses métodos de insensibilização requerem a matança imediata após a perda da consciência do animal, que pode ser por sangria provocada por corte nas brânquias, com ou sem a sua remoção ou decapitação. Porém, atualmente não existe uma regulamentação legal que obrigue de fato os produtores brasileiros a seguirem os princípios éticos que garantam a saúde e o bem-estar dos peixes, inclusive durante sua morte. Por esse motivo, a grande maioria opta pelo método de termonarcose, por ter um custo inferior aos demais, e isso se reflete na qualidade da carne desse peixe. É essencial que o método de sangria remova a maior quantidade possível de sangue da carcaça. Isso porque o sangue, além

de causar aparência desagradável, serve de meio de multiplicação de microrganismos deteriorantes e/ou patogênicos. Geralmente, o *rigor mortis* nos peixes dura de 2 a 18 horas, com pico em 6 horas após o abate e, é também influenciado pela espécie e pela temperatura de estocagem. O processo de deterioração da carne começa de forma mais intensa após o final do período de *rigor mortis*. Além do estresse crônico no período pré-abate, a forma de abate pode induzir ao estresse agudo em peixes, o que aumenta a atividade muscular e influencia as mudanças *post mortem*, e resolução do *rigor mortis*, queda do pH muscular imediatamente após a morte e a diminuição das reservas de ATP. **Considerações finais:** Conclui-se que, tanto a ocorrência de estresse crônico nos momentos pré-abate (por exemplo, tempo de jejum prolongado e estresse de despesca), quanto o usual método de abate em gelo, são causadores de impactos negativos na qualidade da carne, o que provoca o aceleração da deterioração do produto final. O efeito é mais pronunciado quando ambas as situações ocorrem conjuntamente.

Palavras-chave: Abate humanitário; Peixe; Alimentos.

Referências: BARCELLOS, Leonardo José Gil et al. O abate de peixes pode (e deve) ser humanitário. 2023. Disponível em: <https://panoramadaaquicultura.com.br/o-abate-de-peixes-pode-e-deve-ser-humanitario/>. Acesso em: 10 set. 2023.

GOES, E. S. R. et al. Estresse pré-abate e sua relação com a qualidade da carne em peixes. In: SEMANA DA ZOOTECNIA, XXIX. Universidade Estadual de Maringá, Maringá. 25 e 26 de agosto de 2014. Leonardo José Gil Barcellos. Manual de abate humanitário de peixes. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/educacao-sanitaria/files/manual-3-abate-humanitario-de-peixes-ok-1.pdf>. Acesso em: 04 ago. 2023. OLIVEIRA, Aline Medeiros de. PRÉ ABATE E ABATE DE PEIXES:: aspectos de bem-estar animal. 2022. 27 f. TCC (Graduação) - Curso de Medicina Veterinária, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/37114/1/AbatePeixesAspectos.pdf>. Acesso em: 05 ago. 2023. VIEGAS, E. M. M. et al. Métodos de abate e qualidade da carne de peixe. Arch Zootec, v. 61, p. 41-50. 2012.