**AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS MORFOMÉTRICAS CORPORAIS E DO RENDIMENTO DE CORTES DA TRAÍRA (*Hoplias malabaricus*) PROVENIENTE DA PESCA ARTESANAL NO reservatório de ITAIPU**

**Lucas Soprani Risden1\*; André Luiz Watanabe²; Adilson Reidel3; Arcangelo Augusto Signor4; Bruno Estevão de Souza5**

1[lucas\_soprani@hotmail.com](mailto:lucas_soprani@hotmail.com) Discente do curso de Engenharia de Aquicultura do Instituto Federal do Paraná – IFPR. 2[andrelw@itaipu.gov.br](mailto:andrelw@itaipu.gov.br). Mestre em Qualidade e Produção Animal, Itaipu Binacional/Foz do Iguaçu. 3[adilson.reidel@ifpr.edu.br](mailto:adilson.reidel@ifpr.edu.br). Doutorado em Aquicultura – IFPR/Foz do Iguaçu. 4[arcangelo.signor@ifpr.edu.br](mailto:arcangelo.signor@ifpr.edu.br). Doutorado em Zootecnia – IFPR/Foz do Iguaçu. 5[bruno.souza@ifpr.edu.br](mailto:bruno.souza@ifpr.edu.br) Doutorado em Aquicultura – IFPR/Foz do Iguaçu.

**RESUMO**

O processamento do pescado é um procedimento de fundamental importância para o setor produtivo quando se trata de uma espécie de significativa importância econômica, onde seu produto pode ser comercializado nas formas *in natura* ou industrializado. A traíra (*Hoplias malabaricus*) tem obtido cada vez mais destaque na gastronomia e a técnica de retirada dos espinhos intramusculares tem popularizado ainda mais o seu consumo. Neste sentido o trabalho objetivou avaliar as características morfométricas corporais e o rendimento de cortes da traíra (*Hoplias malabaricus*). Foram utilizados 30 peixes, sendo estes provenientes da captura de pescadores artesanais do reservatório da ITAIPU – BINACIONAL, os quais foram recebidos já eutanasiados e conservados em gelo em uma caixa térmica de 30L. No laboratório de Tecnologia do Pescado do Instituto Federal do Paraná – IFPR, Campus Foz do Iguaçu, Paraná, utilizou-se um ictiômetro para mensurar os parâmetros morfométricos de comprimento total (CT), comprimento padrão (CP), comprimento da cabeça (CC) e em seguida uma balança digital para pesagem, sendo inicialmente aferido o peso do peixe inteiro (PI), e posteriormente dos cortes eviscerado (EVS), tronco limpo (TL) e dos resíduos como cabeça (CAB) e as vísceras (VISC) para cálculo dos rendimentos. Os resultados médios dos parâmetros morfométricos foram CT = 26,63 ± 3,97cm; CP = 22,22 ± 3,50cm; CC = 5,41 ± 0,82cm; e pesos do PI = 204,51 ± 92,76g; dos cortes EVS = 191,18 ± 84,55g; TL = 130,16 ± 58,10g; CB = 41,07 ± 19,05g; VISC = 9,16 ± 4,74g. O rendimento médio da traíra EVS foi de 93,86 ± 1,82% e do TL = 65,18 ± 10,37% e dos resíduos foram de 20,02 ± 1,08% para CB e de 9,08 ± 4,74% para VISC. O corte de TL é o que apresenta melhores ganhos de rendimento para traíra (*H. malabaricus*) proveniente da pesca artesanal do lago de ITAIPU.

**Palavras-chave:** Tecnologia do Pescado; Rendimento Corporal; Morfométricos

**Apoio:** IFPR/Foz do Iguaçu.