

RENDIMENTO DA CARNE DE *Anomalocardia brasiliana* (GMELIN, 1791) (BIVALVIA, VENERIDAE)

Fabiola H. S. Fogaça^{1*}, Simone T. Freitas², Jefferson F. A. Legat¹, Roseli F. M. Barros²
^{1*} Pesquisador Científico; Embrapa Meio-Norte; BR 343, km 35; 64200-970 - Parnaíba - PI; fabiolafogaca@yahoo.com.br; ² Universidade Federal do Piauí, Teresina, PI

A *Anomalocardia brasiliana* é um molusco bivalve, comumente conhecido pelos nomes populares de “berbigão”, “vôngole”, “maçunim” e “chumbinho”. Habita áreas protegidas da ação de ondas e de correntes, tanto na faixa entre marés como no infralitoral raso, onde se enterra superficialmente no substrato lodoso ou areno-lodoso. Os moluscos contribuem para o equilíbrio desses ambientes realizando, principalmente, a ciclagem de nutrientes. Para as comunidades tradicionais litorâneas, a coleta de moluscos constitui-se em uma atividade tradicional, fonte de renda e de alimento para família. Apesar de sua elevada importância ambiental, econômica, social e cultural, não existem estudos voltados para a pesca de moluscos bivalves no litoral piauiense. Este trabalho faz parte de um estudo de reprodução, distribuição e abundância de *A. brasiliana* em uma área do complexo estuarino formado pelos Rios Cardoso e Camurupim, (02°54'45”S; 41°25'38”W), próximo ao povoado da Praia de Barra Grande, município de Cajueiro da Praia/PI, onde existe a captura comercial da espécie. Além dos estudos biológicos, o estudo visa contribuir para o desenvolvimento sustentável da pesca do marisco, avaliando o rendimento de carne e buscando formas de agregação de valor ao produto. Exemplares de *A. brasiliana* foram coletados mensalmente no estuário citado, entre novembro de 2009 e maio de 2010, durante a maré baixa de sizígia, em cinco pontos demarcados com uma distância de 200 m entre os mesmos. Em cada ponto foram coletadas cinco amostras aleatórias demarcadas com quadrados de 0,5 m x 0,5 m, escavadas na profundidade de 20 cm, e peneiradas com malha de nylon com 1,0 mm de abertura entre os nós. O material biológico retido foi transportado em caixas de isopor com gelo para o laboratório, quantificado, medido (comprimento do eixo de sua concha ao seu extremo oposto, largura e altura) com auxílio de um paquímetro digital com precisão de 0,05 mm e pesado em balança analítica. O rendimento da carne foi obtido pela diferença entre o peso inicial da concha fechada e o peso da carne ($R = \text{peso carne} \cdot 100 / \text{peso da concha fechada}$). Após análise dos dados, os rendimentos obtidos foram: 9,26% em novembro, 8,75% em dezembro, 10,26% em janeiro, 8,32% em fevereiro, 8,36% em março, 9,31% em abril e 9,63% em maio. Não houve diferença estatística ($P < 0,05$) entre os rendimentos avaliados nos diferentes meses de coleta. Os valores de rendimento, em geral, são muito baixos (10,26% a 8,32%), se compararmos essa espécie com peixes (aproximadamente 30,0%) e camarões (50,0%), porém mais próximos a ostras (6,0% a 10,0%) e caranguejos (11,0% a 18,0%). Dessa forma, para obter um quilo de carne seria preciso coletar aproximadamente 10 kg de conchas fechadas, sendo que o preço comercializado na região é de R\$ 10,00/kg de carne de berbigão. Por isso, há necessidade de estudos que avaliem formas de processamento da *A. brasiliana*, de preferência utilizando sua concha na apresentação dos produtos.

Palavras-chave: berbigão, comunidades, molusco, pesca

Apoio: Capes, CNPq, MPA.