# PH DE FILÉS DE TILÁPIAS DO NILO NA TERMINAÇÃO ALIMENTADAS COM DIETAS SUPLEMENTADAS COM METIONINA E TAURINA.

Josieli Rocha Teixeira (PIBIC-EM-CNPq/UEPG), Alycia Renata Rudnik, Sabrina Carneiro Gomes, Thaís Pereira da Cruz, Allan Vinnícius Urbich, Wilson Massamitu Furuya, Valéria Rossetto Barriviera Furuya (Orientador), e-mail: vrbfuruya@uepg.br.

Universidade Estadual de Ponta Grossa/ Colégio Estadual Prof. João Ricardo Von Borell Du Vernay.

**Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca, Aquicultura.**

**Palavras-chave:** Aminoácidos sulfurados, peixes, qualidade de carne, *Oreochromis niloticus*.

**Resumo:**
Um experimento foi conduzido na Chácara Sozim, em Ponta Grossa-PR, por um período de sete semanas para avaliar os efeitos da suplementação de metionina e/ou taurina nas respostas de qualidade da carne em tilápias do Nilo na terminação alimentadas com dietas vegetais. Os peixes (n = 120, peso médio inicial: 1199,08 ± 45,53 g) foram distribuídos aleatoriamente em 12 tanques-rede de 1000 L, instalados em um lago de 0,8 há, com profundidade média de 2 m, com taxa de renovação diária de água de 5,0%. Quatro dietas extrusadas isoproteicas (280 g / kg de proteína bruta) e isoenergéticas (3050 kcal / kg de energia digestível) à base de ingredientes vegetais foram formuladas sem suplementação de metionina e taurina (Controle), com metionina (Met), suplementação com taurina (Tau) ou metionina e taurina (Met-Tau). Os peixes foram alimentados manualmente, quatro vezes ao dia, sete dias por semana, até a saciedade aparente. Os parâmetros de qualidade da carne foram medidos no 1º (peixe fresco) e no 21º dia (congelamento) após o abate. No primeiro dia, não foram observados efeitos (P> 0,05) dos tratamentos dietéticos sobre pH. Após 21 dias não foram observados efeitos (P> 0,05) dos tratamentos dietéticos sobre o pH. Não houve efeito dietético nos valores de pH no dia 1 e no dia 21 após o abate.

**Agradecimentos**
Agradecemos ao CNPq pela concessão da bolsa de PIBIC-EM.