

## TEMPO PARA FLUTUAR DE CARÇAÇAS DE MANDI (*Pimelodus maculatus*) EM LABORATÓRIO

Mateus Moreira Carvalho<sup>1</sup>  
Átila Rodrigues Araújo<sup>2</sup>  
Rafael Couto Rosa Sousa<sup>3</sup>  
Ana Carolina Lacerda Rêgo<sup>4</sup>  
Alexandre Godinho<sup>5</sup>

### RESUMO

O mandi (*Pimelodus maculatus*) é um dos peixes mais frequentemente mortos pelas usinas hidrelétricas do sudeste brasileiro. A investigação dessas mortes tem sido feita pela visualização e contagem de carcaças flutuantes à deriva em vistoria embarcada. Experimentos de marcação e recaptura de carcaças de mandi resultaram em baixa taxa de recaptura, sugerindo que a técnica é pouco acurada. Para aumentar a acurácia, a vistoria precisa ser realizada quando há carcaças flutuando, mas o tempo para flutuar (TF), *i.e.*, tempo decorrido da morte à flutuação, é desconhecido para o mandi. Nosso objetivo foi determinar, em laboratório, a influência da temperatura da água (22 vs. 28 °C) e presença de conteúdo no trato digestivo (sem vs. com) no TF do mandi. Nossas hipóteses são que o TF é menor na temperatura maior e quando há conteúdo (ração) no trato digestivo. Fotografamos, em *time-lapse* de 1 min, a posição na coluna d'água de 80 carcaças marcadas, 20 por tratamento, em tanque de alvenaria de 950 L com frente de vidro, renovação de água e controle de temperatura. Determinamos o TF para cada uma. Com o TF, estabelecemos para cada tratamento o tempo para flutuar de 50% das carcaças (TF<sub>50</sub>) e de 100% das carcaças (TF<sub>100</sub>). Os menores valores de TF foram das carcaças a 28 °C com conteúdo (TF<sub>50</sub> = 9,5 h; TF<sub>100</sub> = 12,7 h) e os maiores, nas carcaças a 22 °C sem conteúdo (TF<sub>50</sub> = 22,9 h; TF<sub>100</sub> = 30,7 h). O incremento entre tratamentos no TF<sub>50</sub> foi de 29,8 a 42,2% e no TF<sub>100</sub> foi de 20,5 a 49,7%. Esses resultados indicam que o momento para realizar a vistoria embarcada para investigar a morte de mandis deve levar em consideração a temperatura da água e a presença de conteúdo no trato digestivo dos peixes.

**Palavras-chave:** Carcaças, decomposição, fluutuabilidade.

<sup>1</sup> Analista Ambiental da G4F a serviço da Cemig, Programa Peixe Vivo, [mateus.carvalho@cemig.com.br](mailto:mateus.carvalho@cemig.com.br);

<sup>2</sup> Analista Ambiental da G4F a serviço da Cemig, Programa Peixe Vivo, [atila.araujo@cemig.com.br](mailto:atila.araujo@cemig.com.br);

<sup>3</sup> Analista Ambiental da G4F a serviço da Cemig, Programa Peixe Vivo, [rafaelcsouza@cemig.com.br](mailto:rafaelcsouza@cemig.com.br);

<sup>4</sup> Analista Ambiental da G4F a serviço da Cemig, Programa Peixe Vivo, [ana.rego@cemig.com.br](mailto:ana.rego@cemig.com.br);

<sup>5</sup> Professor Dr. no Instituto de Ciências Biológicas, UFMG - MG, [godinhoal@gmail.com](mailto:godinhoal@gmail.com).