



**INFLUÊNCIA DO SISTEMA DE CULTIVO DE DIFERENTES REGIÕES
BRASILEIRAS NO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA CARNE MECANICAMENTE
SEPARADA DE GAROUPA-VERDADEIRA**

Francielly Corrêa Albergaria¹; Ana Luiza de Souza Miranda¹; Maria Emília de Sousa Gomes¹; Marielle Maria de Oliveira Paula²; Érika Fabiane Furlan²; Alcinéia de Lemos Souza Ramos³

¹ Laboratório de Pescado – Universidade Federal de Lavras – Aqueça Sol – CEP 37200-900 Lavras /MG (e-mail: francielly.albergaria1@estudante.ufla.br)

² Unidade Laboratorial de Referência em Tecnologia do Pescado – ULRTP – Instituto de Pesca/APTA- SAA- Av. Bartolomeu de Gusmão, 192 – CEP 11030-906 -Santos/SP ³ Laboratório de Carnes e Derivados– Universidade Federal de Lavras – Aqueça Sol – CEP 37200-900 - Lavras /MG.

A *Epinephelus marginatus* é um peixe de ocorrência natural na costa-brasileira, possuindo grande potencial econômico, com alto valor comercial, boa aceitação de mercado e excelentes valores nutricionais. Entretanto, com a baixa de sua disponibilidade na natureza, ocasionada principalmente pela captura desregulada, a espécie está listada com risco de extinção. Neste sentido, programas de cultivo com diferentes sistemas estão sendo realizados em diversas regiões brasileiras, analisando seus efeitos no desenvolvimento, reprodução e qualidade da carne. Assim, visando um futuro aproveitamento integral industrial da garoupaverdadeira, esse estudo teve como finalidade verificar a influência do sistema de cultivo no perfil de ácidos graxos da carne mecanicamente separada (CMS). Para tanto, foi utilizado animais criados em I) sistema de fluxo contínuo, em Ilhabela/SP, alimentados com ração comercial para peixes carnívoros marinhos; II) sistema de tanque rede no mar, em Angra dos Reis/RJ, alimentados com resíduo de pesca; e III) viveiro escavado, em Laguna/SC, alimentados com ração comercial para peixes carnívoros marinhos. As garoupas foram abatidas com 2 anos, evisceradas e congeladas pelos criadouros e transportadas, de cada localidade, ao Laboratório de Pescado, da Universidade Federal de Lavras. Em seguida, realizou-se a filetagem e as carcaças foram processadas em despulpadora elétrica (modelo HT 100C, Hightech). Para o perfil de ácidos graxos, os ésteres metílicos resultantes do processo de esterificação foram submetidos à análise de cromatografia gasosa, com detector de ionização em chama, com fase estacionária nitrotetrafenilico, modificado por polietilenoglicol. A identificação dos compostos foi realizada através do tempo de retenção do padrão correspondente. Foi constatado uma semelhança no perfil das CMS provenientes dos peixes cultivados em Ilhabela e Laguna, apresentando os ácidos graxos saturados mirístico (C14:0); palmítico (C16:0); esteárico (C18:0); e os insaturados, elaidico (C18:1 n9t); linolelaídico (C18:2 n6t) e nervônico (C24:1 n9). Ao passo que, a CMS advinda dos peixes criados em Angra dos Reis, apresentou uma menor concentração de ácidos graxos, sendo o seu perfil composto pelos saturados, cáprico (C10:0); tridecanóico (C13:0); palmítico (C16:0); e o insaturado elaidico (C18:1 n9t). Diferentes fatores influenciam na qualidade sensorial e nutricional da carne de peixe, como a espécie, idade, sexo e habitat, porém, destaca-se a alimentação que o animal foi submetido, e as condições ambientais que foi criado. Dessa forma, é possível inferir que o sistema de cultivo, bem como a alimentação refletiram na composição de ácidos graxos da CMS de garoupas-verdadeiras, assim, esses fatores também poderão ser uma influência na composição de novos produtos utilizando-as como matéria-prima.

Palavras chaves: aproveitamento de resíduo, qualidade nutricional, novos produtos

Apoio Financeiro: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior