



EFEITO DA SALGA ÚMIDA NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA CARNE DE TAMBAQUI (*Colossoma macropomum*, Cuvier, 1818) DE PISCICULTURA

Oliveira, P.R.¹, Santos, S.M dos.¹

¹Departamento de Ciência Pesqueira - Faculdade de Ciências Agrárias – Universidade Federal do Amazonas, Manaus, Amazonas, e-mail: poliveira@ufam.edu.br

O processamento do pescado altera a composição química do produto final, e a salga devida sua natureza osmótica comporta diferentes alterações que ocorrem no alimento. Para este experimento foram adquiridas 74 exemplares de tambaqui, inteiros na forma *in natura*, coletados no empreendimento AGROTAMBAQUI, transportados em caixas isotérmicas com gelo na proporção 1:1, e processados no Laboratório de Tecnologia de Pescado da Universidade Federal do Amazonas, lavados, retirado o filé, lavados, salga por 5 dias, e secos em estufa com ar circulante a 45^o C durante 24 horas. Os peixes foram divididos em lotes sendo 10 para obtenção de rendimento e 64 exemplares distribuídos em 4 tratamentos. Os tratamentos foram diferenciados por lotes distintos de filés com pele e sem pele e com concentrações de 15% e 25% NaCl. Os resultados das análises físico-químicas e rendimento para a *amostra in natura com pele* (ICP) foram: proteína 18,9±0,02, umidade 75,7±0,13, cinza 1,14±0,13, lipídios 3,6±0,16, cloreto 1,31±0,33 e rendimento 42,05%. Tipo *in natura* sem pele (ISP): proteína 15,11±0,11, umidade 80,6±0,2, cinza 1,09±0, lipídios 1,33±0,73, cloreto 1,5±0,31 e Rendimento 33,5 %. No tratamento a 15% de NaCl os filé com pele: proteína 40,9±0,38, umidade 15,54±0,59, Cinza 31,25±0,74, lipídios 11,33±0,12, cloreto 34,98±1,06. E filé sem pele e 15% de NaCl: proteína 40,66±12,75, umidade 14,84±0,45, cinza 37,0±0,43, lipídios 5,72±0,04, cloreto 41,75±1,12 g/100 de NaCl. No tratamento a 25% de NaCl nos filés com pele: proteína 34,77±1,73, umidade 14,35±0,1, cinza 42,30±53, lipídio 4,27±0,2, cloreto 51,53±0,44 g/100 NaCl, nos filés sem pele a 25% de NaCl: proteína 34,03±0,18, umidade 13,62±0,28, cinza 44,27±0,2, lipídios 4,47±0,2, cloreto 51,53±0,44 g/100 NaCl, O resultado obtido mostrou que a salga úmida influenciou de forma significativa a composição centesimal do tambaqui bem como a presença da pele.

Agradecimentos: CNPq e AGROTAMBAQUI