



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CARÇAÇAS DE TAMBAQUI

Geodriane Zatta Cassol¹, Jacira Moreira Campos², André Luiz Dias de Alencar², Edivaldo Sampaio de Almeida Filho³, Márcio Áquio Hoshiba⁴, Luciana Kimie Savay-da-Silva²

1. Pós-graduanda - Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentos e Metabolismo, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso - Cuiabá/MT - e-mail: geodrianezcassol@gmail.com
2. Departamento de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso Cuiabá/MT
3. Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Federal de Mato Grosso - Cuiabá/MT
4. Faculdade de Agronomia e Zootecnia, Universidade Federal de Mato Grosso - Cuiabá/MT

Resíduos orgânicos são gerados em todas as etapas da cadeia produtiva do pescado. Pouco se sabe a respeito das propriedades químicas, nutricionais e tecnológicas desses resíduos, que geralmente se tornam problemas ambientais. Objetivou-se avaliar as características físico-químicas de carcaças de tambaqui após filetagem. Foram utilizados 38 kg de carcaças de tambaquis (*Colossoma macropomum*) após o processo de filetagem, as quais foram trituradas, sendo o produto dividido em: IN (carcaças *in natura*); T1 (carcaças secas em estufa por 12 h/75°C); T2 (carcaças secas em estufa por 12 h/80°C). Analisou-se o rendimento (T1 e T2), a composição centesimal e a cor instrumental (parâmetros a^* e b^*) de todos os tratamentos ($n=7$), além de cálcio e fósforo. Na avaliação estatística dos dados foi aplicada Análise de Variância (ANOVA), com teste *Tukey* como *post hoc* ($p<0,05$), exceto para rendimento, cálcio e fósforo. Verificou-se que em T1 o rendimento (44,90%) foi maior que em T2 (39,38%) após secagem. Os valores médios de umidade, proteína e cinza foram estatisticamente diferentes em todos os tratamentos. Para umidade, IN (53,84 g.100g⁻¹) apresentou maior valor, seguido de T1 (5,13 g.100g⁻¹) e T2 (3,10 g.100g⁻¹), observando-se que quanto maior a temperatura de secagem, menor a quantidade de água encontrada nas amostras. A secagem também influenciou na concentração da proteína (IN: 1,67; T1: 3,40; T2: 2,91 g.100g⁻¹), pois observou-se que, em T2, a alta temperatura provocou degradação desse nutriente. Os teores de cinzas e lipídeos também foram maiores nas amostras secas, sendo que, relativamente a cinzas, T1 (18,91 g.100g⁻¹) e T2 (20,71 g.100g⁻¹) apresentaram valores duas vezes maiores que IN (8,6 g.100g⁻¹). Os valores médios registrados para lipídeos não diferiram entre os tratamentos T1 (37,91 g.100g⁻¹) e T2 (38,19 g.100g⁻¹), porém estes foram estatisticamente mais elevados que o valor médio de IN (16,54 g.100g⁻¹). Para as análises de cálcio e fósforo, os valores obtidos foram considerados altos quando comparados aos observados em outros alimentos citados na literatura (IN: 6530 mg.100g⁻¹ e 4040 mg.100g⁻¹, respectivamente; T1: 6600 mg.100g⁻¹ e 3420 mg.100g⁻¹, respectivamente; T2: 86300 mg.100g⁻¹ e 4740 mg.100g⁻¹, respectivamente). Não foi observada diferença estatística para os parâmetros a^* e b^* entre T1 ($a^*=5,08$; $b^*=18,35$) e T2 ($a^*=4,36$; $b^*=20,54$), entretanto, há destes com IN ($a^*=7,10$; $b^*=10,42$). O parâmetro b^* obteve valores positivos em todas as amostras, indicando tons amarelos, resultado da quantidade elevada de lipídeos. Conclui-se que carcaças de tambaqui possuem excelente composição em cálcio e fósforo, podendo ser utilizadas como matéria-prima para enriquecimento de alimentos ou rações, porém a alta concentração de lipídeos poderá influir na vida de prateleira dos produtos finais elaborados.

Palavras-chave: resíduos, coproduto, tecnologia de pescado

Apoio financeiro: Núcleo de Estudos em Pescado, Universidade Federal de Mato Grosso (NEPES, UFMT)