



DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE JUVENIS DE BEIJUPIRÁ (*Rachycentron canadum*) ALIMENTADOS COM DIETAS CONTENDO A MACROALGA *Ulva fasciata* COMO ALIMENTO FUNCIONAL

Giselle Eler Amorim Dias¹, José Teixeira de Seixas Filho¹, Silvia Conceição Reis¹,
Marcelo Pontes¹, Beatriz Castelar¹, Rodrigo Barbosa¹

1. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ) - Avenida das Américas, 31501
CEP: 23032-050 - Guaratiba/RJ - e-mail: giselleeler@gmail.com

O beijupirá (*Rachycentron canadum*) é uma espécie de peixe carnívora pertencente à família Rachycentridae, que possui ampla distribuição geográfica. A carne de beijupirá produzido em cativeiro possui cor branca e textura macia, é muito apreciada em países asiáticos e apresenta elevado valor comercial, principalmente no mercado de peixe cru (sashimi), devido ao seu alto teor de lipídeo corporal. As características sensoriais e nutricionais são altamente dependentes da composição química do peixe, que, por sua vez, depende de diversos fatores que afetam a sua qualidade, como espécie, idade, sexo, temperatura e salinidade da água, composição da dieta e taxa alimentar. Na literatura, os valores da composição centesimal de beijupirá na base úmida variam entre: 70-80% de umidade; 1-1,5% de cinzas; 0,5-25% de lipídeos; e 15-22% de proteína. O objetivo deste trabalho foi analisar a composição centesimal de juvenis de beijupirá alimentados com dietas contendo farelo de *Ulva fasciata*. Aos 93 dias de experimento, os juvenis de beijupirá ficaram em jejum de 24 horas e após isso foram abatidos, eviscerados e moídos em processador, sendo o produto acondicionado em potes identificados, mantidos em freezer a -15°C . A determinação da matéria seca foi realizada em estufa a 105°C . A análise de proteína bruta foi realizada pelo método de Kjeldhal, lipídeo bruto, pelo método de Folch, e cinzas, em mufla a 600°C , sendo todas as análises, com exceção daquela de lipídeo bruto, executadas seguindo a metodologia oficial da AOAC. Os procedimentos foram aprovados pela Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA-IZ): processo 23083.005745/2015-82. Os resultados foram submetidos à análise de variância e teste de médias (Tukey) com 5% de probabilidade de erro. Os teores de umidade, cinzas e proteína da composição centesimal (base úmida) de juvenis de beijupirá eviscerados não diferiram entre os tratamentos, com valores médios de 78,33%; 3,99%; e 14,95%, respectivamente, evidenciando a importância da espécie como fonte de proteína. A porcentagem de lipídeos dos peixes que não receberam a macroalga *Ulva fasciata* foi significativamente menor (2,11%) que a dos peixes que receberam 10% (2,89%) e 15% (3,18%) de *Ulva fasciata*. A inclusão de farelo de *Ulva fasciata* na dieta de beijupirá não alterou a umidade, cinzas e proteína dos peixes, porém aumentou a porcentagem de lipídeo corporal. O aumento do percentual de lipídeos não pode ser considerado uma depreciação da qualidade da carcaça, uma vez que essa espécie apresenta alto teor de ácidos graxos insaturados, que são benéficos à saúde humana. O estudo evidenciou a importância do fornecimento de uma ração de boa qualidade na produção em cativeiro, pois os ingredientes utilizados nas formulações influenciam diretamente a composição centesimal do peixe.

Palavras-chave: peixe, características nutricionais, maricultura, arraçoamento

Apoio financeiro: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ)