



**ELABORAÇÃO DE HIDROLISADO PROTEICO DE RESÍDUOS DA FILETAGEM DE PEIXES NATIVOS ALIMENTADOS COM RAÇÃO ACRESCIDA DE SELÊNIO**

O hidrolisado proteico de pescado (HPP) é um interessante coproduto da industrialização, devido a sua importância nutricional e por ser um produto sustentável. Objetivou-se avaliar a composição química de HPP elaborados por via química, a partir de resíduos da filetagem de pirarucu (*Arapaima gigas*) alimentados com rações acrescidas de selênio, sendo T1: padrão; T2: 1 mg/kg de selenito de sódio inorgânico; e T3: 1 mg/kg de hidróxi-selenometionina orgânico (Selisseo®). Os animais foram cultivados em tanque escavado, por 12 meses. Após a despesca, abate e filetagem, os resíduos comestíveis foram coletados, triturados e, para cada tratamento, foi adicionado (m/m) 0,3% de propionato de cálcio ( $C_6H_{10}CaO_4$ ) e 25% de ácido clorídrico (HCl) 1 N, seguido de homogeneização manual por 3 minutos. As misturas foram armazenadas a  $30 \pm 3$  °C por 7 dias, tempo máximo de estabilidade microbiológica aparente (contaminação visual e aroma pútrido), determinado em estudos preliminares. Foi avaliado o rendimento, através da pesagem das fases sólida e líquida. Avaliou-se também os teores de proteína bruta, lipídios totais, carboidratos e cinzas, todos em base seca. Com exceção para pH, os resultados foram avaliados em Software Statística 10.0, por meio de análise de variância, e as médias comparadas por Tukey ( $p < 0,5$ ). Em todos os tratamentos houve queda do pH de 6,6 para 2,4; nos 3 dias seguintes de processo, a variação de pH foi de 3,4 até 3,7, aumentando no 4º dia para 4,1, finalizando no 7ª dia com pH 4,6. O T2 (99,47%) apresentou maior rendimento sólido ( $p < 0,001$ ), seguido do T3 (98,40%) e T1 (96,29%); entretanto, quanto maior esses valores, menor é o indicativo da hidrólise. Os Se utilizados foram selenito e selenometionina (ligado a uma proteína), o que justifica as diferenças de solubilidade. Apenas o teor de cinzas foi influenciado pela matéria-prima ( $p < 0,05$ ), onde T2 (6,87%) se diferenciou do T3 (7,35%), que não se diferenciaram do padrão (7,16%). Todos os tratamentos apresentaram elevados teores de proteína (54%), lipídios (18%) e carboidratos (20%), demonstrando o valor nutricional dos HPP para serem utilizados na elaboração de alimentos, tanto para consumo animal como humano. As diferentes dietas aplicadas aos animais não influenciaram, de forma geral, na composição química dos hidrolisados produzidos a partir de resíduos comestíveis da carcaça de pirarucu, porém àqueles alimentados com formulação padrão obteve maior hidrólise proteica.

**Palavras-chaves:** pirarucu, peixe nativo, filetagem, aproveitamento.

**Agradecimentos e apoio financeiro:** Pró-Reitoria de Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso (PROPeq) e CNPq.