



Qualidade de filés de *Pangasius hypophthalmus* comercializados no município de Uruguaiana-RS

Leilane Lopes Ortiz, Discente de graduação, Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura, Universidade Federal do Pampa - Campus Uruguaiana

Fernanda Rodrigues Goulart Ferrigolo, Docente, Universidade Federal do Pampa - Campus Uruguaiana

Guilherme Mastelotto da Rosa, discente de graduação, Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura, Universidade Federal do Pampa - Campus Uruguaiana

Alexandra Pretto, Zootecnista, Universidade Federal do Pampa – Campus Uruguaiana

Rejane Sigaran de Aguiar, discente de graduação, Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura, Universidade Federal do Pampa - Campus Uruguaiana

Ana Betine Beutinger Bender, discente de graduação, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria

leilaneortiz.aluno@unipampa.edu.br

A carne de peixe é uma fonte rica em proteínas de alta qualidade, aminoácidos essenciais, gorduras (ômega 3), vitaminas (D, A e B) e minerais. No entanto, apesar do seu alto valor nutricional, possui tecido muscular frágil e de pouca resistência a degradação, sendo perecível e vulnerável ao manuseio durante o processamento. Paralelo a isso, o elevado grau de insaturação dos ácidos graxos encontrados no pescado favorece a oxidação lipídica, o que também influencia diretamente na deterioração do pescado. Trazido ao Brasil no ano de 2009, o Panga (*Pangasius hypophthalmus*), é uma espécie de água doce pertencente à família dos bagres, apresenta características favoráveis que o consumidor deseja, tem textura firme, carne de cor branca, sabor suave e sem a presença de espinhas. Em função de ser introduzido no Brasil há pouco tempo, são escassas as informações quanto a qualidade dos filés comercializados desta espécie. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar as características físico-químicas da carne de filé de *Pangasius hypophthalmus* comercializados localmente. As amostras de filé de Panga foram adquiridas em unidades comerciais na cidade de Uruguaiana – RS e estocadas a -18° C até a realização das análises. Foram avaliados os seguintes parâmetros: peróxidos e TBARS. Os resultados foram submetidos a análise de variância, e as médias comparadas pelo teste Tukey, em nível de 5% de significância. As análises demonstraram valor médio de peróxidos de 2,05±0,33 mEq/Kg lipídio, o hidroperóxido, medido como o valor do peróxido, é um dos principais produtos da oxidação de lipídios na carne. Os hidroperóxidos são compostos instáveis e sua degradação gera moléculas voláteis, como aldeídos, cetonas e álcoois que alteram, entre outras características, o aroma da carne. Essas moléculas voláteis representam o segundo estágio no processo de oxidação de lipídios. Para TBARS foram encontrados valores

de $4,25 \pm 0,51$ mg malonaldeído Kg^{-1} , este parâmetro quantifica o malonaldeído, que é um dos principais produtos formados durante o processo oxidativo. Em estudos realizados com várias espécies de pescado, foram considerados baixos os valores inferiores a $0,576$ mgMA/Kg^{-1} , levemente rançoso os valores entre $0,684$ e $1,44$ mgMA/Kg^{-1} e como inaceitáveis valores maiores que $1,51$ mgMA/Kg^{-1} . O filé de panga é constituído, em média, por $4,99\%$ de lipídios (dados não publicados), podendo ser classificado como uma espécie de pescado semi-magro. Sugere-se que esta característica pode ter influenciado negativamente os valores de TBARs, acelerando o processo de oxidação lipídica. A partir dos resultados de TBARS sugere-se que o filé de panga avaliado não estava em condições ideais de conservação, refletindo-se de forma negativa sobre a qualidade do filé. A avaliação das características físico-químicas do filé de Panga se torna de extrema importância, pois a espécie apresenta potencial para atender o mercado consumidor.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de Iniciação Científica PIBIC ao discente Guilherme M da Rosa.

Palavras-chave: Pescado; Filé; Oxidação lipídica.