

# APROVEITAMENTO DE RESÍDUO DE PEIXE DE CATIVEIRO PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA

FLÁVIA BRAIDOTTI STEVANATO

UEM - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ, MARINGÁ - PR

Pesquisas destacam a importância e os benefícios do consumo de peixes, devido ao seu alto teor protéico, minerais, vitaminas e, principalmente, a sua gordura que é uma das maiores fontes de ácidos graxos (AG) poliinsaturados essenciais, da série ômega-3 e ômega-6. Dentre estes AG, destacam-se especialmente os ácidos eicosapentaenóico (EPA - C20: 5) e o docosahexaenóico (DHA - C22: 6), da série ômega-3, aos quais são atribuídos numerosos benefícios à saúde dos seres humanos. No Brasil, as tilápias têm se destacado como uma das espécies de peixe de cativeiro mais produzidas. Os resíduos de pescado (cabeças, vísceras, peles, espinhaço etc.) comumente não são aproveitados e são considerados poluentes, devido à falta de reconhecimento deste recurso como matéria-prima para o uso na alimentação. Desta forma, o objetivo do trabalho foi avaliar o aproveitamento da cabeça de tilápia para obtenção de farinha, bem como, determinar a composição físico-química e especialmente a composição em ácidos graxos das cabeças de tilápia “in natura” e da farinha de cabeças. As cabeças de tilápia foram submetidas ao processo de cocção, trituração e secagem em forno por aproximadamente 4 horas. As análises do teor de umidade, cinza e proteína foram determinadas pelo método da AOAC. Os lipídios totais foram extraídos segundo Bligh e Dyer. Foram encontrados (67,2 e 6,00%) de umidade; (5,70 e 19,4%) de cinzas; (16,9 e 38,4%) de proteína bruta e (9,60 e 35,5%) de lipídios totais na cabeça de tilápia “in natura” e na farinha de cabeça, respectivamente. Os metil ésteres foram analisados com coluna capilar e detector de ionização de chama. Assim, foram identificados 36 ácidos graxos, sendo os majoritários 16:0 (22,73 e 23,45%), 18:1n-9 (35,56 e 35,09%) e 18:2n-6 (11,58 e 11,84%) e, em menor proporção os ácidos graxos da família n-3, como o 18:3n-3 (1,11 e 0,97%), EPA (0,03 e 0,04%) e também DHA (0,55 e 0,65%), respectivamente para tilápia “in natura” e farinha. A somatória média de AG saturados foi de 36,9%, enquanto de AG poliinsaturados foi de 15,6%. Apesar do baixo teor de poliinsaturados da família n-3 nas cabeças de tilápia, a razão n-3/n-6 foi de 7,68%, e 8,15% para cabeça de tilápia “in natura” e farinha cabeça respectivamente. Este valor é considerado aceitável sob o ponto de vista nutricional. O baixo percentual de ômega-3 decorre da alimentação dos peixes, feita normalmente com ração comercial, que apresenta pequena proporção de 18:3n-3, precursor de outros ácidos pertencentes à família n-3. A farinha de cabeça de tilápia apresentou excelente potencial nutritivo e poderá ser utilizada na alimentação humana na forma de caldos, sopas, etc.

**Palavras-chave:** tilápia; ácidos graxos; farinha peixe

[flavinha\\_bs@yahoo.com.br](mailto:flavinha_bs@yahoo.com.br)