COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO FILÉ DO PINTADO EM DIFERENTES CLASSES DE PESO

"Fernando Moraes Machado Brito"[1], "Fernando da Silva"[3], "Odair Diemer" [2]

1-fernando.brito@ifms.edu.br Docente/Curso de Engenharia de Pesca do Instituto Federal de Educação do Mato Grosso do Sul (IFMS) *campus* Coxim. 2- Docente/Curso de Engenharia de Pesca do Instituto Federal de Educação do Mato Grosso do Sul (IFMS) *campus* Coxim. 3- Acadêmico/ Curso de Engenharia de Pesca do Instituto Federal de Educação do Mato Grosso do Sul (IFMS) *campus* Coxim

RESUMO: O pintado é um peixe nobre e apresenta uma série de vantagens para a piscicultura como: valorização no mercado nacional e internacional, carne branca de sabor suave e sem espinhas, baixo teor de gordura, dócil, fácil manejo, resistente a doenças e rendimento de filé de 48,26%. O presente estudo teve como objetivo determinar a composição química do filé de pintados mantidos em tanques escavados no Pantanal em diferentes classes de peso. Os peixes foram adquiridos na piscicultura Alto Taquari da cidade de Coxim-MS e transportados em caixas térmicas com gelo para o laboratório de processamento de carnes e pescados do IFMS campus Coxim. Foram utilizados 35 exemplares, distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado, composto por cinco tratamentos (diferentes classes de peso) e sete repetições, foi considerado como unidade experimental o peixe inteiro e os tratamentos constituídos pelos animais nas classes de peso: **1**) 700 a 899 g, **2)** 900 a 1.099 g, **3)** 1.100 a 1.299 g, **4)**1.300 a 1.499 g e **5)**1.500 a 1.699 g. Para determinação da composição química, foram utilizados os cortes de filé de quinze peixes, distribuídos no delineamento mencionado anteriormente, sendo analisados a umidade (UM), matéria mineral (MM), proteína bruta (PB) e lipídios (LP) feitas conforme descrito na literatura especializada. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) seguido por teste de média Tukey, quando necessárias com 5% de significância. Os resultados da composição química apresentaram diferenças ($p<0,05$) na análise de proteína bruta com maior valor de 13,67% na classe de peso de **1)** 700 a 899 g e o menor valor na **5)**1.500 a 1.699 g com 8,71%. Os demais parâmetros não apresentaram diferenças ($p>0,05$) e as médias foram: Lipídios 1,40; 1,64; 1,26; 1,66 e 1,61%; Cinzas 2,78; 2,56; 2,39; 2,50 e 2,57% e Umidade 82,63; 82,87; 83,65; 83,33 e 82,76%, respectivamente para as classes de peso 1, 2, 3, 4 e 5. De modo geral, a proteína bruta foi maior no filé de pintado com peso de 700 a 899 e os demais parâmetros não apresentaram diferenças.

Palavras-chave: *Pseudoplatystoma* spp., Análise de alimentos, Tecnologia do pescado
Apoio: PROPI/IFMS e PROEX/IFMS.