

119 OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DOS LÍPIDIOS DA ANCHOITA (*Engraulis anchoita*) C. G. Sampaio*, G. Joaqui W. Augusto Ruiz, M. Margueza Auguste (Dep. de Química FURG)

A anchoita (*Engraulis anchoita*) é uma espécie pelágica relativamente abundante no litoral de nossa região e potencialmente aproveitável pelas propriedades nutricionais que apresenta. Neste sentido, visamos obter e caracterizar a fração lipídica como subsídios para seu aproveitamento. As amostras foram coletadas em indústrias locais de processamento de pescado, condicionados e estocados em congelamento até a sua utilização. Nestas operações tomou-se o devido cuidado para evitar alterações. Após descongelamento foi determinada a composição proximal, segundo a A.O.A.C. (umidade, 73%, proteína, 18%, lípidios, 2%, matéria mineral, 1,7%, carboidratos, 1,2%) e então processada para a obtenção da fração lipídica. Os procedimentos utilizados para a extração dos lípidios foram percolação contínua com solvente em material seco, extração por partição em sistema ternário e digestão com temperatura e pressão controladas. A avaliação da fração lipídica é feita por parâmetros físico-químicos e separação cromatográfica (PIL-FAPURGS).