

035

**COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE FILÉS DE QUATROS ESPÉCIES DE PEIXES DE ÁGUA DOCE CTENOPHARYNGODON IDELLA, CYPRINUS CARPIO, HYPOPHthalmichthys MOLITRIX E ANSTICTHYS NOBILIS.** Graciele Daiana Funck, Gislaine Hermanns, Marcio Ferraz

Cunha (orient.) (UNIJUI).

A carne de pescado é uma fonte importante de proteína, com teor reduzido de lipídeos, especialmente colesterol, assim como, apresenta concentrações consideráveis de minerais, como P, Ca e Fe. O presente trabalho visa avaliar a composição centesimal de quatro diferentes espécies de carpas, capim (*Ctenopharyngodon idella*), húngara (*Cyprinus carpio*), prateada (*Hypophthalmichthys molitrix*) e cabeça grande (*Anstichtys nobilis*), peixes de água doce largamente cultivados por piscicultores da região Noroeste do RS. Foram analisadas quatro amostras de filé de cada espécie. Para quantificação de proteína utilizou-se do método de Kjeldahl. A análise de lipídeos procedeu-se de acordo com o método de Bligh-Dyer. A quantificação de sódio transcorreu a partir das cinzas com leitura em fotômetro de chama. O valor calórico foi determinado segundo parâmetros fornecidos pela ANVISA. A quantidade de carboidratos foi determinada por diferença entre o teor de umidade, cinzas, proteína e gordura total segundo recomendação da ANVISA. De acordo com as análises pôde-se observar que a carpa capim é a espécie que possui menor concentração de proteína, em torno de 15%, comparada com as outras espécies que possuem em torno de 18%. Observa-se também, que a carpa prateada é a que possui maior teor de lipídeos, 3%, sendo que a capim e a húngara possuem 2% e a carpa cabeça grande possui 1% de lipídeos. A carpa cabeça grande é que apresenta maior teor de sódio, 108 mg/100 g de filé. A carpa prateada é a mais calórica, 99 kcal e a carpa cabeça grande a menos calórica, 81 kcal por 100 g de filé. (PIBIC).