

PERFIL FÍSICO-QUÍMICO DE MÚSCULO ORDINÁRIO E SANGUÍNEO DE TAMBAQUI DE CULTIVO

Jonatã Henrique Rezende de Souza^{1,2}, Clarissa Raquel Bezerril Brito¹,
Paulo Victor Doná Rezende¹, Victória Caroline Fernanda Gomes de Souza Bruno¹,
Luciana Kimie Savay-da-Silva¹

1. Laboratório de Tecnologia de Carnes, Pescado e Derivados (LabCarPesc), Faculdade de Nutrição Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Cuiabá – Av. Fernando Corrêa da Costa, 2367 CEP: 78060-900 – Cuiabá/MT
2. Bolsista PIBIC/CNPq - e-mail: jonatarezendesouza@gmail.com

O tambaqui, *Colossoma macropomum*, é um peixe redondo, característico da bacia amazônica, e um dos mais produzidos em cativeiro. Possui dois tipos de músculo: o ordinário, de coloração branca, e o sanguíneo, de coloração escura. Objetivou-se comparar e caracterizar os dois tipos de músculo presentes no filé de tambaqui. Para tal, foram utilizados aproximadamente 4 kg de filés, provenientes da Fazenda Experimental da Universidade Federal de Mato Grosso. Foi analisado o estado de frescor das amostras pelos métodos de pH e bases nitrogenadas voláteis totais (BNVT). Em seguida separaram-se o músculo ordinário (T1) e o músculo sanguíneo (T2), os quais foram destinados às análises de composição centesimal (umidade, proteína bruta, lipídios totais, cinzas e carboidratos), cálculo de valor energético total (VET) e cor instrumental (L^* , a^* , b^*). Todas as análises foram realizadas em sete repetições com três replicatas cada uma. Os resultados com distribuição normal foram tratados estatisticamente através do *Test-t*, e os que não apresentaram distribuição normal, com o teste de *Mann-Whitney*. Os filés foram caracterizados como frescos de acordo com a legislação vigente, apresentando valores médios de 6,58 de pH e 16,85 mg.100g⁻¹ para BNVT. Observou-se que, para todos os resultados, as amostras de T1 diferiram estatisticamente das de T2, exceto para o parâmetro b^* da análise de cor. Para composição centesimal, os valores médios verificados foram de 78,6; 19,31; 0,23; 1,19 e 0,67 g.100g⁻¹ para T1, e 76,23; 17,85; 3,59; 1,04 e 1,30 g.100g⁻¹ para T2, respectivamente para umidade, proteína, lipídio, cinzas e carboidratos. Notaram-se valores mais elevados em T1 para umidade, proteína e cinzas, e em T2 de lipídios e carboidratos. Segundo a literatura (OGAWA e MAIA, 1999), o músculo sanguíneo contém maiores concentrações de proteínas do tipo mioglobinas e hemoglobinas, recebendo cerca de 10 vezes mais sangue e contendo de duas a cinco vezes mais lipídios, quando comparado ao músculo ordinário, o que explica os resultados encontrados. O maior teor de cinzas em T1 pode estar relacionado à maior concentração de espinhas nesse músculo. Já os valores de carboidratos em T2 podem ser consequência do maior acúmulo de glicogênio nesse músculo. O VET foi maior para T2 (108,86 kcal.100g⁻¹) do que para T1 (81,99 kcal.100g⁻¹), justamente pela maior concentração de lipídios naquele músculo. Os resultados de cor para T1 e T2 respectivamente foram L^* : 53,12 e 39,60; a^* : 12,28 e 24,72; b^* : 10,93 e 12,07. Com isso, é possível afirmar que em T2 o músculo se apresentou muito mais escuro (menor luminosidade) que em T1, devido à maior concentração de sangue nesse músculo, como citado anteriormente, além de possuir o dobro da intensidade da tonalidade vermelha. Conclui-se que os músculos ordinário e sanguíneo possuem diferenças em sua composição nutricional e cor, sendo este último um músculo com menor teor proteico, maior teor lipídico e tonalidade vermelha escura.

Palavras-chave: composição centesimal, colorimetria, peixe redondo

Apoio financeiro: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)