



PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS EM FILÉ DE HYPOPHTHALMICTHYS MOLITRIX (CARPA PRATEADA) ¹

Clarice Pinheiro Mostardeiro, Marco Aurelio Mostardeiro

INTRODUÇÃO: Os ácidos graxos ômega 6 (ω 6) e 3 (ω 3) são essenciais ao organismo humano, e não produzidos pelos mesmos, assim é necessário obtê-los de outras fontes. A ingestão de ácidos graxos ômega 6 e 3 trás vários benefício do organismo, por exemplo, na redução de danos vasculares, evitando a formação de coágulos (trombose) e de depósitos de gordura (aterosclerose) com redução do colesterol total e do LDL. Desta forma o estudo do perfil de ácidos graxos em carne de peixe é necessário para avaliar o potencial deste produto como uma excelente fonte de obtenção de ácidos graxos ômega 3. Este trabalho tem como objetivo determinar a composição química de ácidos graxos em carne de Hypophthalmichthys molitrix, Carpa Prateada. **MATERIAL E MÉTODOS:** O delineamento envolve filé de Carpa Prateada in natura. Para determinação do perfil de ácidos graxos, os lipídios foram extraídos conforme Bligh & Dyer, submetidos a hidrólise e posteriormente metilados. Os ésteres metílicos de ácidos graxos foram analisados por cromatografia gasosa acoplada a espectrometria de massas (CG/EM). Os cromatogramas foram obtidos utilizando-se como equipamento um Varian 3900 gas chromatograph acoplado a um Varian Saturno 2110D (CG/MS) (Palo Alto, USA), equipado com detector de ionização em chama (FID) e um injetor, ambos a 260°C, e com uma coluna capilar de Ciano modificado (60m x 0,25mm x 0,25 μ m) CP8824. Como gás de arraste hélio com fluxo de 1,0 mL min⁻¹ e temperatura programada da coluna de 140°C (5 min), 4°C min⁻¹ até 240°C. **RESULTADOS:** De acordo com as análises realizadas, o percentual médio (m/m) de ácido graxo extraído foi de 5,2%. Os principais ácidos graxos encontrados foram: Oléico (C18:1) 28,8%, Palmítico (C16:0) 23,6%, Linolênico (C18:3 ω 3) 5,7%, EPA(C20:5 ω 3) 1,8%, DHA (C22:6 ω 3) 1,65, Araquidônico (C20:4 ω 6) 1,4% . A composição de ácidos graxos insaturados foi em média de 56%. **CONCLUSÕES:** As quantidades de ácidos graxos ômega 6 presentes na Carpa Prateada foi de 5%, enquanto que a presença de ômega 3 foi de 9%. A relação ω 3/ ω 6 de 1,8:1 garantindo a carne de Carpa Prateada uma excelente fonte de ômega 3. CNPq/SEAP/PR, SCT/RS.

¹ Projeto de Pesquisa Institucional