



Realização:



Apoio:

**XVII CIC
X ENPOS**

Conhecimento sem fronteiras

XVII Congresso de Iniciação Científica

X Encontro de Pós-Graduação

11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

ÓLEO BRUTO DE CARPA (CYPRINUS CARPIO) PROVENIENTE DO PROCESSO DE ENSILAGEM ÁCIDA.

Autor(es): MONTE, Micheli Legemann; DIAS, Érica de Oliveira; CREXI, Valéria Terra; SOUZA-SOARES Leonor Almeida; PINTO, Luiz Antonio de Almeida

Apresentador: Micheli Legemann Monte

Orientador: Luiz Antonio de Almeida Pinto

Revisor 1: Christiane Saraiva Ogrodowski

Revisor 2: Carlos Prentice

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande

Resumo:

O óleo de pescado pode ser obtido a partir do processo de ensilagem ácida, através da acidificação dos resíduos de pescado. Esse óleo constitui uma importante fonte de ácidos graxos poliinsaturados do grupo ω -3, caracterizados principalmente pelos ácidos eicosapentaenóico (EPA) e docosahexaenóico (DHA). Esses ácidos graxos são benéficos à saúde humana, pois são essenciais para o desenvolvimento e funcionalidade de órgãos e para algumas respostas bioquímicas e fisiológicas do organismo. O objetivo do presente trabalho consistiu em caracterizar o óleo bruto de pescado proveniente do processo de ensilagem ácida, obtido a partir de vísceras de carpa (*Cyprinus carpio*). No processo de ensilagem ácida os resíduos foram moídos em moedor elétrico, acidificados com ácido acético glacial (10% p/v) acrescentando-se antioxidante BHT (250mg/kg). Após o período de 15 dias foi realizada a separação dos resíduos da silagem, em peneira 14 tyler, para retirada de espinhas e escamas e posterior centrifugação. Elevou-se a temperatura da silagem a 50°C em banho termostático, após centrifugou-se durante 20 min com rotação de 7000g, obtendo-se a fração sólida da silagem, a parte líquida (ácido acético e água) e o óleo bruto de pescado. O óleo bruto foi caracterizado através da cor, pelo método Lovibond, do percentual de ácidos graxos livres (%AGL, % ácido oléico), dos índices de peróxido (IP, meq/kg), saponificação (IS, mg KOH/g) e Iodo (II, cgI₂/g), do teste do ácido tiobarbitúrico (TBA, mg malonaldeído/Kg). O óleo bruto proveniente do processo de ensilagem ácida apresentou as seguintes características: Cor: 30V, 16A e %AGL: 6,63±0,01 este elevado %AGL e o valor da Cor no óleo deve-se à acidificação e ao tempo de ensilagem, neste processo ocorre a atuação das enzimas presentes nas vísceras aumentando assim a acidez livre no óleo, estes ácidos graxos livres atuam com proteínas formando complexos de coloração escura. IP: 3,38±0,5 e valor de TBA: 1,17±0,1 estes valores estão dentro dos padrões exigidos para consumo humano de 8 meq/kg e 7-8mg malonaldeído/kg, respectivamente. II: 114±2 e IS: 205±1 estes valores estão fora da faixa citada na literatura de 120-190 cg I/g e 160-190 mg KOH/g, respectivamente, para óleos de pescado de origem marinha.