

ESTUDO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA EM DIFERENTES PESCADOS E SUA IMPORTÂNCIA NA FORMAÇÃO DISCENTE

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Simone Sales Pinheiro, Manuella Ferreira Vidal, Jaqueline Alves de Matos, Diego Alves do Vale, Rayanne Leitão Claudino, Bartolomeu Warlene Silva de Souza

A determinação da composição química do pescado tem como importância classificar o alimento em grandes grupos, desde o teor de água, umidade, cinzas, lipídios e proteínas, assim, aferindo a padronização de pescados com base em critérios nutricionais. O trabalho teve como objetivo avaliar alguns pescados consumidos na região do Ceará, tais como o Atum (*Thunnus sp.*), Guarajuba (*Carangoides bartholomaei*), Pargo (*Pagrus pagrus*) Camarão branco do Pacífico (*Litopenaeus vannamei*), Galo (*Selene vomer*), Raia manteiga (*Gymnura altavela*) e sardinha enlatada (*Sardinella brasiliensis*) e salmão (*Salmo salar*) verificando a composição químicas com metodologias para proteínas, lipídios, cinzas e umidade, grau de frescor através de bases nitrogenadas voláteis (nbvt).. As práticas para análise de composição química foram realizadas no Laboratório de Tecnologia do Pescado, situado no Departamento de Engenharia de Pesca. A determinação da umidade utilizou-se o método gravimétrico, em uma estufa a 105 °C por 24 horas, retirando posteriormente a umidade presente nos pescados analisados. Para cinzas, foram utilizados os mesmos cadiinhos com amostras empregados na determinação da umidade, colocados em uma mufla a 550°C por 4 h. Na determinação de lipídios, foi utilizada a metodologia de Soxhlet para determinação do extrato etéreo das amostras. Para determinar o teor de proteína, aplicou-se o método Kjedahl, realizando a digestão protéica das amostras. A determinação do grau de frescor das amostras foi realizado através de bases nitrogenadas voláteis. Foi também realizado um questionário com os alunos da disciplina do período de 2019.1 e 2019.2 para pesquisa de satisfação em relação às aulas práticas realizadas. Conclui-se que, percentual encontrado de umidade, lipídios, cinzas, proteínas e o teor de frescor apresentaram índices próprios para o consumo e a pesquisa feita com os alunos foi de caráter satisfatório, sendo as práticas bastante proveitosa para os discentes da disciplina.

Palavras-chave: Pescado. análise bromatológica. qualidade. ensino ao discente.