



DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNA DE PIRACUÍ COMERCIALIZADA EM SANTARÉM- PARÁ

MOURA, Paloma Santos¹ (palomasmoura10@gmail.com); **OLIVEIRA, Sullyvan Silva**² (sullyvanoliveira23@gmail.com); **ANSCHAU, Douglas Gabriel**² (douglasanschau94@hotmail.com), **OLIVEIRA, Raquel Tenório**² (raqueltensorio@gmail.com); **CUNHA, Felipe Takis**³ (felipetakiscunha@hotmail.com); **OTANI, Fabrizia Sayuri**⁴ (fabrizia_otani@yahoo.com.br)

¹Discente de graduação do curso de zootecnia da UFGD- Dourados;

²Discente do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia da UFGD – Dourados;

³Discente de graduação do curso de zootecnia da UFOPA- Santarém, Pará;

⁴Docente do curso de graduação do curso de zootecnia da UFOPA- Santarém, Pará.

A importância do pescado está baseada em suas proteínas, vitaminas e sais minerais, entre outros elementos. Logo, considerando a importância quanto à ingestão de alimento proteico de origem animal, em muito o pescado pode contribuir como um produto de elevado valor nutricional. Mediante essas informações se faz necessário avaliar a qualidade dos coprodutos, proveniente do pescado, para saber sua composição nutricional. Ambicionou-se quantificar o teor de proteína da farinha de piracuí, adquirida em dois diferentes pontos comercializada na cidade de Santarém- Pará. O experimento foi conduzido nos Laboratórios de Bromatologia, do Instituto de Biodiversidade e Florestas – IBEF, da Universidade Federal do Oeste do Pará-UFOPA, campus de Santarém – PA. As amostras foram coletadas em dois diferentes pontos de vendas (local 1 e local 2) da cidade de Santarém. As análises foram realizadas em triplicata. O teor de proteína das amostras foi determinado pelo método de Kjeldahl, foi utilizada conforme padronização para tecidos animais, utilizando-se como fator de conversão de nitrogênio o valor de 6,25. O delineamento foi inteiramente casualizado (DIC). Os dados obtidos foram tabulados em planilha do programa Microsoft Excel®, do pacote de programas Microsoft Office®. Os dados foram submetidos para comparação por meio do programa estatístico ASSISTAT versão 7.7, em que foram verificadas as pressuposições de análise e comparação de médias pelo teste de t, em 5% de probabilidade. Houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre as amostras coletadas em localidades comerciais distintas, no município de Santarém. O produto comercializado no local 1 teve resultados superiores (42,52%) com relação ao local 2 (39,68%). As diferenças encontradas nos teores de proteínas de acordo com a procedência das amostras podem ser justificadas pelo diferente método de processamento do piracuí. Sabe-se que o processamento influencia diretamente na composição do pescado. Desta forma fica evidente que o processamento feito para obtenção do piracuí é importante para o alto valor biológico de proteína no produto.

Palavras-chave: bromatologia, Kjeldahl, farinha de peixe