

Composição de Ácidos Graxos em Espécies de Peixes da Costa Marítima de Alagoas

Menezes, M.E.S.¹(PG)*; Lira, G.M.²(PQ); Omena, C.M.B.² (IC); Freitas, J.D.¹ (PG); Freitas, M.L.F.¹(IC); Goulart, H.F.(IC)¹; Sant'Ana, A.E.G.¹ (PQ).

¹Universidade Federal de Alagoas–CCEN–Dept. de Química–Maceió–AL–Br 101, Km 14–CEP 57.072.900.

²Universidade Federal de Alagoas–CCEN–Dept. de Nutrição–Maceió–AL–Br 101, Km 14–CEP 57.072.900.
memenezes_2@yahoo.com.br.

Palavras Chave: Peixes, ácidos graxos ω -3 e ω -6.

Introdução

Pesquisas nutricionais e epidemiológicas relatam que a relação dos ácidos graxos poliinsaturados ω -6 e ω -3 na dieta é tão ou mais importante na prevenção de doenças cardiovasculares que a relação de ácidos graxos saturados e insaturados¹.

O presente trabalho teve como objetivo determinar o perfil de ácidos graxos de duas espécies de peixes carapeba-listrada (*Eugerres plumieri* Cuvier, 1830) e a cavala (*Scomberomorus cavalla* Cuvier, 1829) de água salgada do Estado de Alagoas.



Carapeba-listrada
(*Eugerres plumieri*)



Cavala
(*Scomberomorus cavalla*)

Resultados e Discussão

Tabela 1: Perfil de Ácidos Graxos dos Peixes do Habitat Marinho.

Ácidos graxos	Teores %	
	Cavala *	Carapeba-listrada*
Laúrico (C12 : 0)	2,44 ($\pm 0,94$) ^a	4,02 ($\pm 1,58$) ^b
Mirístico (C14 : 0)	1,55 ($\pm 0,75$) ^a	3,45 ($\pm 0,62$) ^b
Pentadecanóico (C15 : 0)	9,28 ($\pm 1,16$) ^a	13,78 ($\pm 8,93$) ^b
Palmitico (C16 : 0)	17,34 ($\pm 1,02$) ^a	16,75 ($\pm 5,97$) ^b
Palmitoléico (C16 : 1)	2,90 ($\pm 0,59$) ^a	3,91 ($\pm 0,83$) ^b
Margárico (C17 : 0)	1,59 ($\pm 0,51$) ^a	7,05 ($\pm 1,04$) ^b
Heptadecenóico (C17 : 1 ω -7)	5,79 ($\pm 1,37$) ^a	8,06 ($\pm 1,13$) ^b
Esteárico (C18 : 0)	10,45 ($\pm 1,01$) ^a	8,87 ($\pm 1,66$) ^b
Oléico (C18 : 1 ω -9)	7,74 ($\pm 1,27$) ^a	7,70 ($\pm 1,25$) ^a
Linoléico (C18 : ω -6)	6,91 ($\pm 1,18$) ^a	6,72 ($\pm 1,60$) ^a
α -Linolênico (C18 : 3 ω -3)	2,90 ($\pm 0,92$) ^a	5,43 ($\pm 1,40$) ^b
Araquidônico (C20 : 4 ω -6)	5,38 ($\pm 1,60$) ^a	3,12 ($\pm 0,90$) ^b
Eicosapentaenóico (C20 : 5 ω -3)	10,82 ($\pm 3,14$) ^a	3,19 ($\pm 0,74$) ^b
Docosapentaenóico (C25 : 5 ω -3)	10,38 ($\pm 1,37$) ^a	3,35 ($\pm 0,36$) ^b
Docosaexaenóico (C22 : 6 ω -3)	4,50 ($\pm 1,87$) ^a	2,90 ($\pm 0,80$) ^b
Σ Saturados	42,65	53,92
Σ Monoinsaturados	16,43	19,67
Σ Polinsaturados	1,34	0,82
Insaturados/Saturados	40,89	24,71
Monoinsaturados/Saturados	0,38	0,36
Poliinsaturados/Saturados	0,95	0,45
Razão ω -6/ ω -3	2,1	2,1
Rel. Hiper/Hipo**	0,32	0,45

* Média de 10 amostras analisadas em triplicata. **Relação ácido graxo hipercoeristêmico/hipocoeristêmico = ácido graxo hipercoeristêmico / ácido graxo hipocoeristêmico (monoinsaturado + poliinsaturados). Médias com letras diferentes, diferem estatisticamente ($p < 0,05$).

O ácido palmítico foi o que apresentou maior concentração em ambas as espécies analisadas. Os elevados percentuais de ácido 29ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química

palmítico encontrados em nosso trabalho também foram detectados em filés e polpas de peixes marinhos analisados nas diferentes estações do ano, variando de 14,2% a 31,3% nos filés e 15,5% a 29,1% em polpa¹. O ácido pentadecanóico que apareceu em segundo lugar em concentração em ambas as espécies. O terceiro ácido saturado detectado em maior concentração foi o ácido esteárico. Dentre as espécies analisadas por Badolato¹, o peixe-porco foi o que apresentou maior porcentagem de ácido esteárico (15,3%). Segundo Monteiro², o ácido esteárico é considerado não aterogênico, sendo hipocolesterolêmico, este ácido graxo neutro é convertido rapidamente a ácido oléico pelo organismo após sua ingestão e não afeta o colesterol plasmático. Entre os ácidos graxos monoinsaturados, os ácidos heptadecenóico, oléico e palmitoléico foram os detectados nas espécies estudadas. Badolato¹ detectaram teores elevados para ambos os ácidos graxos em seu trabalho. Teores inferiores foram citados para as espécies: sardinha (6,59%), sardinha com músculo roxo (6,95%), pescada foguete (5,75%), pescada branca (8,28%), corvina (0,94%), bonito-listrado (3,46%), bonito com músculo roxo (2,68%) e teor similar para goete (7,75%)². Os níveis de ácido α -linolênico detectados em ambos os peixes estudados foram mais elevados que os encontrados em conservas de pescados no Chile³. O somatório de EPA e DHA encontrado para as espécies do habitat marinho foi de 15,32% e 6,09% para a cavala e carapeba-listrada, respectivamente. LUIZA³ encontrou para a sardinha 13,09% no verão e 13,22% no inverno.

Conclusões

A cavala é a espécie mais indicada para elaboração de dietas à base de peixe, em função dos ácidos graxos eicosapentaenóico e docosaexaenóico. O consumo ideal é de 200 g pescado.

Agradecimentos

FAPEAL CAPES CNPq

1- BADOLATO, E. S. G.; CARVALHO, J. B.; AMARAL MELLO, M. R. P. do; TAVARES, M.; CAMPOS, N. C.; AUED-PIMENTEL, S.; MORAIS, C. de. Composição centesimal, de ácidos graxos e valor calórico de cinco espécies de peixes marinhos nas diferentes estações do ano. Rev. Inst. Adolfo Lutz, v.54, n.1, p.27-35, 1994. 2- MONTEIRO, M. S. Influência do

cruzamento Ile de France x Corriedale (FI) nos parâmetros de qualidade da carne de cordeiro. São Paulo. 1998. 99p. Tese (Doutorado) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas – Universidade de São Paulo. 3-
-LUZIA, A. L. Influência da sazonalidade no valor nutricional e perfil lipídico em cinco espécies populares de pescado. São Paulo. 2000. 104p. Dissertação (Mestrado) - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.