

## Valor Nutricional de Espécies de Peixes da Costa Marítima de Alagoas

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

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

<sup>2</sup>Universidade Federal de Alagoas–CCEN–Dept. de Nutrição–Maceió–AL–Br 101, Km 14–CEP 57.072.900. [memenezes\\_2@yahoo.com.br](mailto:memenezes_2@yahoo.com.br).

Palavras Chave: Peixes, composição centesimal, lipídeos e colesterol.

### Introdução

Os peixes são um importante constituinte da dieta humana de inúmeros grupos populacionais, já que representam uma fonte de diversos componentes com significativo valor nutricional<sup>1</sup>.

Este estudo teve como objetivo determinar a composição centesimal, o teor de colesterol e o valor calórico 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.

### Resultados e Discussão

Tabela 1: Composição Centesimal e Valor Calórico dos Peixes do Habitat Marinho.

| (g%)*           | Carapeba-listrada<br>( <i>Eugerres brasiliensis</i> ) |                               | Cavala<br>( <i>Scomberomorus cavalla</i> ) |                              |
|-----------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------|
|                 | Base úmida                                            | Base seca**                   | Base úmida                                 | Base seca**                  |
| Umidade         | 79,18 (± 2,43)                                        | -                             | 76,52 (± 1,77)                             | -                            |
| Proteínas       | 20,86 (± 1,61)                                        | 101,63 <sup>a</sup> (± 14,93) | 23,67 (± 2,86)                             | 98,48 <sup>b</sup> (± 10,89) |
| Lipídeos        | 2,5 (± 0)                                             | 12,20 (± 1,78)                | 2,5 (± 0)                                  | 10,79 <sup>b</sup> (± 0,97)  |
| Cinzas          | 1,13 (± 0,16)                                         | 5,48 <sup>a</sup> (± 0,85)    | 1,26 (± 0,13)                              | 5,33 <sup>a</sup> (± 0,55)   |
| Calorias (Kcal) | 105,97                                                | -                             | 116,51                                     | -                            |

\* Média de 20 amostras analisadas em triplicata, com desvio-padrão entre parênteses.

\*\* Obtida através de cálculo.

Valores na mesma linha com letras diferentes significam diferenças estatisticamente significativas (p < 0,05).

Dentre os peixes do *habitat* marinho destaca-se a carapeba-listrada, com relação ao teor de umidade (79,18%). A cavala apresentou o maior percentual de proteína (23,67%). No que diz respeito às cinzas, a cavala apresentou o maior valor (1,26%). O maior valor calórico foi observado na cavala (116,51 Kcal) e o menor na carapeba-listrada (105,97 Kcal). Confirmando os dados obtidos na literatura, em nenhuma das amostras foi detectado a presença de carboidratos. Os teores de lipídeos encontrados em

base úmida para ambas as espécies foram similares, (2,5%).

Tabela 2: Teor de Colesterol dos Peixes no Habitat Marinho.

| Espécies | Colesterol (mg/100g) |                                |
|----------|----------------------|--------------------------------|
|          | Base úmida*          | Base seca**                    |
| Carapeba | 159,32 (± 4,01)      | 781,60 <sup>a</sup> (± 111,79) |
| Cavala   | 175,23 (± 3,89)      | 750,68 <sup>b</sup> (± 63,02)  |

\* Média de 20 amostras analisadas em triplicata, com desvio-padrão entre parênteses.

\*\* Obtida através de cálculo.

Valores com letras diferentes significam diferenças estatisticamente significativa (p < 0,05).

O maior teor de colesterol foi verificado na cavala (175,23%), em base úmida. Os teores de colesterol detectados nas amostras dos *habitas* analisadas estão abaixo do limite recomendado pela III Diretrizes Brasileiras sobre Dislipidemias (2001), que recomendam uma ingestão de colesterol menor que 300 mg por dia.

### Conclusões

A cavala é a espécie mais saudável no ponto de vista nutricional devido aos teores lipídico-proteico.

A carapeba-listrada foi à espécie que apresentou menor teor de colesterol.

### Agradecimentos



<sup>1</sup> Badolato, E. S. G.; Carvalho, J. B. de; 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. 54(1): 27-35, 1994.