

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E VALOR CALÓRICO DO FILÉ DE DOURADA (*Brachyplatystoma flavicans*) ORIUNDA DO ESTUÁRIO PARAENSE

João Vitor Abreu Campos¹; Giovanna Cardoso Farias²; Luciana Pinheiro Santos³; Jeanderson da Silva Viana⁴; Carissa Michelle Goltara Bichara⁵
Rosa Maria Souza Santa Rosa⁶.

1. Bolsista PIBIC, Graduando em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto de Saúde e Produção Animal (ISPA), Universidade Federal Rural da Amazônia, e-mail: joao.campos@discente.ufra.edu.br; 2. Giovanna Cardoso Farias; 3. Luciana Pinheiro Santos ; 4. Jeanderson da Silva Viana; 5. Carissa Michelle Goltara Bichara; 6. Instituto Socioambiental e dos Recursos Hídricos (ISARH), Universidade Federal Rural da Amazônia, e-mail: rosa.rosa@ufra.edu.br

RESUMO:

A dourada (*Brachyplatystoma flavicans*) é uma espécie de peixe de grande importância, encontrada predominantemente na bacia do rio Amazonas e amplamente consumida na região metropolitana de Belém-PA. Este peixe desempenha papéis cruciais tanto ecológicos quanto econômicos. Como um dos maiores bagres da região, a dourada pode atingir mais de 1,5 metros de comprimento e pesar até 30 quilos. É uma das espécies mais pescadas na Amazônia, devido ao seu valor como importante fonte de proteínas e lipídios. Contudo, a falta de informações sobre os pescados amazônicos limita o conhecimento dos consumidores e do mercado em relação às características nutricionais dessas espécies, especialmente da dourada. O presente estudo teve como objetivo determinar a composição centesimal e o valor calórico do filé de dourada comercializado no mercado do Ver-o-Peso, em Belém-PA. Foram realizadas análises (em triplicata) de amostras de 500 g de filé de dourada para avaliar os teores de umidade e cinzas (por gravimetria), lipídios (pelo método Goldfish) e nitrogênio total (pelo método Kjeldahl). O valor calórico foi calculado com base nos conteúdos de proteínas e lipídios, multiplicados pelos fatores de Atwater, 4 kcal/g e 9 kcal/g, respectivamente. As análises seguiram as recomendações do Laboratório Nacional de Referência Animal e do Instituto Adolfo Lutz. Os resultados médios obtidos foram: umidade ($76,00\% \pm 0,005$), proteínas ($16,44\% \pm 0,005$), lipídios ($15,53\% \pm 0,009$) e cinzas ($0,97\% \pm 0,0003$), indicando que o valor calórico médio do filé de dourada é de 205,71 kcal por 100 g. O estudo da composição centesimal revelou baixo teor de gordura e valor calórico das amostras. Conclui-se que a dourada apresenta um bom valor nutricional, sendo uma fonte relevante de proteínas e lipídios. A pesquisa sugere ainda a necessidade de mais estudos comparativos com outros peixes da Amazônia, bem como em diferentes regiões e períodos do ano.

PALAVRAS-CHAVE: Pescado; Filé; Composição química.