



XXXIII CONIC 23/24

Congresso de Iniciação Científica

Ciência em Movimento: Construindo o Futuro

com Conhecimento

25 a 27 de Novembro de 2024

SOPA ELABORADA A PARTIR DE OSSOS DE PIRARUCU (*Arapaima gigas*)

¹ Lígia dos Santos Mourão (UFAM)

² Alexandre Augusto Barai (UFAM)

³ Flávia Dayane Félix Farias (UFAM)

⁴ Antônio José Inhamuns da Silva (UFAM)

RESUMO

A procura por pescado tem crescido, pois a população vem buscando por alimentos de melhor qualidade nutricional, inclusive o pescado, por apresentar gorduras insaturadas e proteínas de alta qualidade. O pirarucu representa um dos recursos pesqueiros comerciais mais importantes e consumidos na bacia Amazônica, devido principalmente ao seu sabor e seu valor comercial. No entanto, durante o seu processamento, é gerado uma grande quantidade de subprodutos. A carcaça do pirarucu, constituída por coluna vertebral e costelas, é o maior subproduto gerado no processamento. Foi desenvolvida uma sopa elaborada a partir dos ossos residuais do processamento de pirarucu. Os espinhaços do pirarucu foram obtidos em frigorífico e transportados até o Laboratório de Tecnologia de Pescado FCA/UFAM. Para elaboração e preparo da sopa foram realizados 3 tratamentos, com diferentes concentrações de ossos (50%, 70% e 90%). Foram realizadas análises microbiológicas e físico-químicas na matéria prima e nos produtos elaborados. Os ossos obtidos para realização do experimento estavam em ótima qualidade *in natura*. Observou-se que houve boa manipulação em seu processamento, livre de contaminação. Era esperado que os microrganismos fossem ausentes nos produtos, pois os tratamentos passaram por aquecimento. O tratamento com 90% de ossos apresentou maior teor proteico (8,65%), menor teor lipídico (1,93%), maior teor de cinza (22,1%) e menor teor de carboidratos (3,52%). Os ossos obtidos dos subprodutos do pirarucu revelaram-se excelentes fontes de nutrientes, adequados para consumo humano na forma de sopa ou caldo concentrado.

Palavras-Chave: Caldo de ossos; *Arapaima gigas*; pescado de água doce.

AGRADECIMENTOS

Aos meus colegas Alexandre e Flávia que contribuíram na elaboração do produto e análises. À FCA por conceder a estrutura para realização das análises. Ao meu orientador por ser solícito e à Universidade Federal do Amazonas pela concessão de bolsa IC.

