

RESUMO CIENTÍFICO RSD 2026 - ABSTRACT - RESUMEN - 1.2)
AQUICULTURA E RECURSOS PESQUEIROS - AQUACULTURE AND
FISHERIES RESOURCES - RECURSOS DE ACUICULTURA Y PESCA

**COMPOSTOS BIOATIVOS NATURAIS COMO FERRAMENTAS PARA
PROMOÇÃO DA COLORAÇÃO E LONGEVIDADE DE PEIXES
ORNAMENTAIS**

Isabela Marafon Souza (isabelamarafonvet@gmail.com)

Rayssa Silveira De Araujo Pereira (rayssaaraujopereira11@gmail.com)

Bárbara Oliveira Schuquel (barbaraschuquel57@gmail.com)

Maria Carolina Santos De Oliveira Moritz (carolmoritz2@gmail.com)

Cláucia Aparecida Honorato Da Silva (clauciahonorato@ufgd.edu.br)

Weliton Vilhalba Da Silva (w.vilhalba@ufms.br)

A aquariofilia moderna tem evoluído de uma atividade baseada apenas na manutenção de organismos aquáticos para um segmento que busca maximizar o bem-estar, a longevidade e a expressão das características estéticas dos peixes ornamentais. Nesse contexto, ingredientes naturais ricos em compostos bioativos têm despertado interesse por apresentarem potencial para melhorar a qualidade nutricional dos alimentos, favorecer a pigmentação corporal e contribuir para a redução dos efeitos do estresse oxidativo. O presente estudo teve como objetivo avaliar o potencial funcional de diferentes organismos e matérias-primas utilizados no desenvolvimento de alimentos naturais destinados à aquariofilia. Foram avaliados organismos aquáticos e ingredientes

naturais processados para utilização em alimentos conservados, incluindo Artemia, copépodos, sururu, camarão, ovas de peixe e alface-do-mar. As amostras foram submetidas à determinação da capacidade antioxidante pelo método DPPH e à quantificação de carotenoides totais, compostos amplamente reconhecidos por sua participação na pigmentação e proteção celular contra espécies reativas de oxigênio. Os resultados demonstraram ampla variação na concentração de compostos bioativos entre os ingredientes avaliados. A alface-do-mar destacou-se por apresentar os maiores valores de atividade antioxidante e carotenoides totais, alcançando 80 unidades de DPPH e 800 mg/kg de carotenoides na matéria-prima. O camarão produto acabado apresentou 250 mg/kg de carotenoides, constituindo a segunda maior concentração observada entre os ingredientes avaliados. Os copépodos apresentaram atividade antioxidante entre 40 e 50 unidades de DPPH e concentrações de carotenoides entre 40 e 100 mg/kg. As amostras de Artemia apresentaram valores de DPPH entre 20 e 40 e concentrações de carotenoides variando de 50 a 70 mg/kg. As ovas de Tobiko apresentaram atividade antioxidante entre 35 e 45 unidades de DPPH e concentrações de carotenoides entre 15 e 20 mg/kg, enquanto o sururu apresentou os menores valores, com atividade antioxidante entre 20 e 25 unidades de DPPH e aproximadamente 30 mg/kg de carotenoides. Esses resultados evidenciam diferenças expressivas no potencial funcional dos ingredientes avaliados, permitindo sua utilização estratégica no desenvolvimento de alimentos destinados à promoção da coloração e saúde de peixes ornamentais. A presença desses compostos é particularmente relevante para espécies ornamentais, uma vez que muitos pigmentos responsáveis pelas colorações vermelha, amarela e alaranjada não são sintetizados pelos peixes e precisam ser obtidos por meio da alimentação. Dessa forma, a utilização de ingredientes naturais ricos em carotenoides e antioxidantes pode representar uma estratégia complementar para promoção da saúde e da longevidade de organismos ornamentais mantidos em aquários. Conclui-se que os ingredientes avaliados apresentam potencial para aplicação no desenvolvimento de alimentos funcionais destinados à aquariofilia, contribuindo simultaneamente para a melhoria da coloração, bem-estar e qualidade de vida dos peixes ornamentais. Os resultados fornecem subsídios para a criação de produtos inovadores que atendam às demandas de um mercado cada vez mais voltado à nutrição especializada e ao cuidado prolongado dos organismos aquáticos.

Palavras-chave: alimentos funcionais; antioxidantes; aquariofilia; carotenoides; peixes ornamentais.