

RESÚMEN - NUT - NUTRICIÓN Y NUTRIGENÓMICA

INFLUÊNCIA DA FONTE LIPÍDICA DIETÉTICA SOBRE A COLORAÇÃO DO FILÉ DE GRUPOS GENÉTICOS DE TILÁPIAS DO NILO

Diana Carla Fernandes Oliveira (diana_zootecnista@yahoo.com.br)

Francielly Corrêa Albergaria (franalbergaria@hotmail.com)

Ana Luiza Souza Miranda (ana.miranda5@estudante.ufla.br)

Renan Rosa Paulino (renan.paulino@ufla.br)

Maria Emília De Sousa Gomes (maria.emilia@ufla.br)

Priscila Vieira E Rosa (priscila@ufla.br)

Rilke Tadeu Fonseca De Freitas (rilke@ufla.br)

Introdução: Muitos estudos nutricionais vêm sendo realizados com o objetivo de aumentar os níveis de ácidos graxos poliinsaturados com a manipulação de dietas contendo diferentes fontes de óleo. Contudo, as características sensoriais e nutricionais são altamente dependentes da composição química do peixe, que por sua vez depende de diversos fatores que afetam a sua qualidade, como as características intrínsecas, fatores ambientais e histórico alimentar. Objetivo: Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito das fontes lipídicas da dieta sobre as características de cor do filé. Material e Métodos: Foram utilizados 192 machos, 48 animais de cada grupo genético (UFLA Vermelha, Grupo Genético I, UFLA e Grupo Genético II), com peso inicial de $415,6 \pm 77,88$ g; $402,1 \pm 59,76$ g; $418,5 \pm 45,98$ g e $473,5 \pm 72,46$ g, respectivamente. Os peixes foram distribuídos em 16 caixas de

polietileno de 500 L, cada caixa continha 12 peixes, sendo três peixes de cada grupo genético. As dietas foram semipurificadas, isoproteicas e isoenergéticas, utilizando diferentes fontes de óleo: peixe, milho e linhaça. Os peixes receberam a dieta durante 60 dias. Os parâmetros de cor foram identificados em quatro pontos do filé, duas medições na parte interna e duas na parte externa, com colorímetro Nix Color Sensor Pro (NPRO; Nix Sensor) por meio do sistema de cores CIELab, definindo o espaço cromático em coordenadas retangulares (L^* , a^* , b^*), em que: I) L^* mede a luminosidade e varia de 100 para superfícies perfeitamente brancas até 0 para o preto; II) a^* mede a intensidade de vermelho (+) e verde (-); e III) b^* mede a intensidade de amarelo (+) e azul (-); IV). Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) pelo programa estatístico SISVAR, quando observadas diferenças significativas ($P < 0,05$), aplicou-se o teste de média Tukey em 5% de significância.

Resultados e Discussão: Os principais parâmetros relacionados à aceitação do produto pelo consumidor são cor, aparência geral, capacidade de retenção de água, textura e suculência. Foram observados valores de luminosidade ($35,49 \pm 2,75$; $33,01 \pm 2,85$; $33,37 \pm 3,06$ e $33,34 \pm 2,48$), intensidade de a^* ($3,26 \pm 1,32$; $3,19 \pm 1,44$; $3,09 \pm 1,39$ e $3,07 \pm 1,42$), intensidade de b^* ($4,39 \pm 1,2$; $4,15 \pm 1,15$; $4,19 \pm 1,40$ e $4,22 \pm 1,24$) para UFLA Vermelha, Grupo Genético I, UFLA e Grupo Genético II, respectivamente. As diferentes fontes de óleo das dietas não influenciaram ($P > 0,05$) nos parâmetros de cor (L^* , a^* e b^*). Além disso, não foram observadas diferenças para os parâmetros a^* e b^* entre as variedades ($P > 0,05$). No entanto, observou-se diferença entre as variedades ($P < 0,05$) para a variável L^* , indicativa da luminosidade, sendo maior para a variedade UFLA Vermelha ($35,49 \pm 2,75$), fato este que pode estar relacionado com a coloração mais clara deste grupo genético. A suplementação com diferentes fontes de óleo vegetal é uma opção para a manutenção dos parâmetros físicos da carne de tilápias, uma vez que não foram identificadas alterações em sua coloração.