



COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE OSTRA (*Crassostrea gigas*) e MEXILHÃO (*Perna perna*) PROVENIENTES DA AQUICULTURA

Igor Moisés Andrade Gonçalves (apresentador)¹

Gabriela Bertan¹

Belizaria Dalmaso¹

Jainara Jennithan Schueigerti Abadi¹

Maude Regina de Borba²

Resumo: A ostra do Pacífico (*Crassostrea gigas*) e o mexilhão (*Perna perna*) são moluscos importantes para a maricultura nacional, produzidos e comercializados em larga escala, especialmente no sul do Brasil. Apesar de serem muito apreciados, tanto *in natura* quanto processados, são escassas as informações acerca da sua composição centesimal. Adicionalmente, a composição nutricional destes alimentos pode ser influenciada por diferentes fatores, tais como a região do cultivo, época do ano, espécie, estágio de maturidade sexual, entre outros. Assim, o presente trabalho foi realizado com objetivo de conhecer a composição centesimal de ostras e mexilhões provenientes de cultivos do sul da ilha de Florianópolis-SC, no mês de setembro. O estudo foi desenvolvido no Laboratório de Nutrição de Organismos Aquáticos do curso de Eng. de Aquicultura da UFFS, *campus* Laranjeiras do Sul-PR, como atividade da disciplina Análise de Alimentos-GCA362. Amostras de ostras e mexilhões frescos em tamanho comercial foram obtidas diretamente do produtor e levadas ao laboratório para realização das análises de composição centesimal (determinação dos teores de umidade, proteína bruta, lipídios e cinzas). Aproximadamente 10 moluscos de cada espécie foram previamente preparados para as análises seguindo as mesmas etapas, a saber: 1 – desconche, 2 – trituração e homogeneização da parte mole (comestível) e 3 – congelamento da amostra. A determinação do teor de umidade foi realizado gravimetricamente, pela secagem das amostras em estufa a 105 °C até peso constante; o teor de cinzas também foi determinado gravimetricamente, pela incineração em forno mufla a 550 °C por cinco horas; a proteína bruta (PB) pelo método Kjeldhal (N x 6,25) e os lipídios pela extração com éter, pelo método de Soxhlet. Todas as análises foram realizadas de acordo com procedimentos da Association of Official Analytical Chemists, em triplicata. A composição centesimal da ostra e mexilhão foi semelhante entre si, sendo encontrados, respectivamente, os seguintes teores de umidade: 76,11 e 80,52%; PB: 12,36 e 13,35%; lipídios: 2,80 e 2,10 e cinzas: 2,0 e 2,13 (base úmida). Conclui-se que ambos moluscos apresentam elevado valor nutricional, representando excelente fonte de nutrientes para os consumidores.

1 Estudante, Curso de Engenharia de Aquicultura, Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, *campus* Laranjeiras do Sul/PR, igor_angon97@hotmail.com, gabrielabertan@gmail.com; bellyzarya@hotmail.com; jainara.abadi@hotmail.com

2 Professor doutor, UFFS, *campus* Laranjeiras do Sul/PR, maude.borba@uffs.edu.br



Palavras-chave: Ostreicultura. Mitilicultura. Valor nutricional. Análise físico-química.

Categoria:

Área do Conhecimento:

Formato: