

T635

AVALIAÇÃO DOS TEORES VITAMÍNICOS EM RAÇÕES ENRIQUECIDAS COM ÓLEO DE LINHAÇA E EM FILÉS DE TILÁPIA

Paula Diniz Oliveira (Bolsista SAE/UNICAMP), Rodrigo Ramos Catharino, Juliana Azevedo Lima, Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

A crescente escassez dos estoques pesqueiros naturais, o potencial hídrico e a topografia de certas regiões estão incentivando o surgimento da piscicultura como alternativa econômica para produção de proteína de origem animal em curto prazo. Entre elas está a tilápia, que atualmente com o descobrimento do seu potencial, os primeiros filés estão chegando às gôndolas dos supermercados, com boa demanda. Para criação em tanques rede, a tilápia tem que ser alimentada com ração. A composição dessa influi diretamente na composição da carne do peixe, e conseqüentemente na alimentação do homem. Por isso é de grande importância conhecer a composição das rações destinadas à tilápia, e a alteração que pode causar de um tipo de alimento para outro na composição final da carne. Foram analisados neste trabalho a composição vitamínica dos filés de tilápias, sendo que o presente trabalho mostrou que a carne de tilápia é uma possível fonte de folatos (320ug/ 100g), para as vitaminas A e E os níveis são praticamente os mesmos da literatura (40 e 30 ug/100g). Concluindo que as cernes de peixe são boas fontes de folatos e esse teor aumenta conforme a composição da ração e que mais pesquisas devem ser feitas com piscicultura.

Teores Vitamínicos – Rações – Óleo de Linhaça