



I CONGRESSO NACIONAL
das
ESCOLAS SUPERIORES
AGRÁRIAS

Escola Superior Agrária de Bragança
2 e 3 de dezembro de 2015

PROGRAMA · RESUMOS

Composição em proteína, gordura e ácidos gordos de filetes de achigãs (*Micropterus salmoides* Lacépède, 1802) submetidos a três regimes alimentares diferentes

ANDRADE, L.P.^{1,2,3}; SANTOS, C.¹; RESENDE, M.²; ANTUNES, P.² & RODRIGUES, M.^{1,3}

¹ Escola Superior Agrária de Castelo Branco, CERNAS-IPCB, Castelo Branco, Portugal

² CATAA, Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A, 6000-459 Castelo Branco

³ CERNAS-IPCB

O achigã é uma espécie piscícola muito procurada pelos pescadores desportivos da Beira Baixa, do Ribatejo e do Alentejo, regiões onde apresenta elevado interesse gastronómico. Todos os peixes desta espécie consumidos em Portugal são capturados em grandes rios, albufeiras e/ou em pequenas barragens de rega. Devido ao elevado interesse gastronómico do achigã, começa a haver interesse pela sua produção comercial utilizando alimentos compostos e/ou outros alimentos.

Este trabalho teve como objetivo avaliar os teores em proteína, gordura e ácidos gordos (AG) de filetes de achigãs alimentados com granulado comercial, com minhocas vivas (*Eisenia fetida* Savigny, 1826) e com alimento natural. Em setembro/2014 foram capturados 16 achigãs do ano numa barragem de rega da Beira Baixa. Os peixes foram colocados em dois aquários onde foram alimentados *ad libitum* controlado com granulado comercial (n=8) (GG) e com minhocas vivas (n=8) (GM). Como em Portugal não se produzem alimentos compostos específicos para achigãs foi utilizado um granulado comercial formulado para douradas e robalos. Em maio/2015, no final do período de alimentação em aquário (212 dias), foram capturados mais 8 achigãs com a mesma idade e na mesma barragem de rega (GN). Em laboratório, todos os peixes foram abatidos com gelo, congelados e filetados determinando-se o rendimento em filete. Para a análise estatística utilizou-se o programa SPSS.

Os resultados obtidos permitem concluir o seguinte: não houve diferenças nos teores em proteína dos filetes GG, GM e GN (P>0,05); os filetes GG apresentaram mais gordura (P<0,05), mais AG C20:5n-3 (P<0,05), C22:5n-3 (P<0,05), C22:6n-3 (P<0,05), n-3 (P<0,05) e PUFA (P<0,05) e maiores relações n-3/n-6 (P<0,05) e C22:6n-3/C20:5n-3 (P<0,05); os filetes GM apresentaram menos AG C22:5n-3 (P<0,05), n-3 (P<0,05) e PUFA (P<0,05) e menor relação n-3/n-6 (P<0,05); os filetes GN apresentaram maior rendimento em filete (P<0,05) e mais C20:4n-6 (P<0,05).

Palavras-chave: Achigã, alimento composto, minhocas, n-3, n-6