



EFEITO DO PROCESSAMENTO TÉRMICO NO PERFIL PROTEICO DE FILÉ DE PEIXE HÍBRIDO DO PANTANAL

LOBO, C.M.O¹., STEPHAN, M.P²., AZEVEDO, T.L²., MELLINGER-SILVA, C²., TORREZAN, R²., FURTADO, A.A.L²., FEITOZA, J.F.A²., FREITAS, M.F²., SANTOS, A.A².

¹Médica Veterinária - Aluna do Curso de Doutorado em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal da Universidade Federal Fluminense.

²EMBRAPA Agroindústria de Alimentos – Guaratiba, Rio de Janeiro, e-mail: tatiana@ctaa.embrapa.br

O peixe híbrido do pantanal é derivado do cruzamento do pintado (*Pseudoplatystoma coruscans*) e o cachara (*Pseudoplatystoma fasciatum*). Este pescado apresenta alto nível de produção e fácil manuseio em relação aos peixes de linhagem pura. A intensificação do cultivo, com aumento da produção, resultou na necessidade de se buscar alternativas na comercialização desse pescado. Para isso, o filé deste peixe foi processado e enlatado em salmoura e óleo, agregando valor ao produto e elevando seu tempo de conservação. Neste trabalho teve-se como objetivo identificar e comparar o perfil proteico do peixe híbrido do pantanal na forma “in natura” e processada (enlatados) através da análise de eletroforese (SDS-PAGE). As proteínas sarcoplasmáticas do material “in natura” foram extraídas homogeneizando-se 10g de amostra com 30 mL de tampão-fosfato (K_2HPO_4 ; KH_2PO_4) 20mM pH 7,5 em blender por 2 minutos e centrifugadas a 4000rpm por 15 minutos a 4°C. O sobrenadante foi filtrado em tecido de algodão sendo a fração proteica resultante dessa extração identificada como E1-sarcoplasmática. Repetiu-se o procedimento para extração da fração E2-sarcoplasmática. Nestas frações, foram observadas dezesseis bandas com massas moleculares variando de 187 a 25 kDa, destacando-se um bandejamento triplo na faixa de 25-29 kDa. As proteínas miofibrilares foram extraídas com solução tampão-fosfato (K_2HPO_4 ; KH_2PO_4) 20mM em KCl 0,45M pH 7,5. As proteínas típicas da fração miofibrilar foram identificadas, tais como: a cadeia leve da miosina em 34-35 kDa, a cadeia pesada em 188 kDa e a cadeia de actina em 47kDa. Para o pescado em conserva as proteínas foram extraídas com solução Na_2CO_3 0,05M/ Uréia 6M/ sacarose 12%/ SDS 1% em pH 8,6. As amostras foram desengorduradas com éter de petróleo. Observou-se a presença de 9 cadeias polipeptídicas na faixa de 16-68 kDa, sendo uma delas provavelmente a actina em 43 kDa. O meio de conservação do pescado não demonstrou influencia no perfil proteico encontrado para as amostras, já que o material conservado em salmoura e óleo apresentou perfil idêntico.