



Título: Qualidade e coloração de filés de juvenis de pacu alimentados com rações contendo glúten de milho

Autor apresentador: Hamilton Hisano

Autores: Jose Luiz Pilecco, Genoefa Amália Dal'Bo, Jorge Antônio Ferreira de Lara

O pacu é uma das principais espécies nativas produzidas no Brasil, destacando-se pela boa taxa de crescimento, rusticidade e qualidade de carne. Por possuir hábito alimentar onívoro, permite a utilização de várias fontes de alimentos de origem vegetal na composição de sua dieta. O glúten de milho tem sido utilizado em rações para organismos aquáticos, em função do elevado teor proteico e ausência de fatores antinutricionais. Porém, por se tratar de um concentrado proteico de milho, apresenta elevada concentração de carotenoides, que podem proporcionar coloração amarelada na carne. Neste estudo, objetivou-se avaliar a substituição da proteína do farelo de soja (FS) pela proteína do glúten de milho (GM) em rações para juvenis de pacu e verificar a qualidade e coloração de filés. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com cinco tratamentos 0; 25; 50; 75 e 100 % de substituição da proteína do FS pela proteína do GM, que corresponderam a 6,12; 12,24; 18,36 e 24,49 % de inclusão de GM nas rações, com quatro repetições. As rações foram formuladas para se apresentarem isoproteicas e isoenergéticas com 22 % PD e 3200 Kcal de EDkg⁻¹, respectivamente. Os animais receberam as rações experimentais durante 60 dias e apresentaram peso médio final de 65,76 g. Após o ensaio de desempenho, 12 peixes de cada tratamento foram destinados para as análises. Foram avaliados o pH, valor L* (luminosidade), valor a* (padrão cor vermelha) e valor b* (padrão cor amarela), oxidação lipídica (TBARS) e capacidade de retenção de água (CRA) nos filés, que foram analisados no Laboratório de Análise de Carnes da Embrapa Pantanal. Os dados foram submetidos à análise de variância, e quando significativo, foi aplicado o teste de Tukey a 5% de significância. Não houve diferença ($P > 0,05$) entre os tratamentos para valor a*, pH, CRA e TBARS. Por outro lado, os peixes alimentados com 25% de substituição da proteína do FS pelo GM apresentaram maior (P

Órgão de fomento: Ministério da Pesca e Aquicultura - MPA e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq (406453/2012-8)

Palavras-chave: Coproduto, *Piaractus mesopotamicus*, espécie nativa, proteína vegetal