

Engenharia de Alimentos

**COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE PIRANHA BRANCA(SERRASALMUS RHOMBEUS)
E PIRANHA CAJU (PYGOCENTRUS NATTERERI).**

Saile Muniz Seif - Saile Muniz Seif, 6º período de engenharia de alimentos, PIBIC/CNPq

Maria Isabel Santana Carneiro - Maria Isabel Santana Carneiro, 4 º período de engenharia de alimentos, PIBIC/ufla

Roberta Hipólito Souza - Roberta Hipólito Souza 6º módulo de Engenharia de alimentos , UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Flávia Teixeira de Souza - Flávia Teixeira de Souza, 5º módulo Engenharia de alimentos , UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Carlos José Pimenta - Carlos José Pimenta, Orientador DCA UFLA - Orientador(a)

Resumo

No Brasil, o maior consumo de pescado é observado na região Norte. Para a população ribeirinha, por exemplo, os peixes constituem importantes fontes de proteína de origem animal. Várias espécies são consumidas, dentre elas as piranhas. O presente estudo teve como objetivo determinar os teores de proteína, umidade e cinzas do filé e do peixe inteiro de duas espécies de piranha sendo elas: piranha branca (Serrasalmus rhombeus) e piranha caju (Pygocentrus nattereri), pescadas em regiões ribeirinhas de Manaus-AM. Para o filé foram encontrados os seguintes valores médios: piranha branca – umidade: 78,35% proteína: 16,06% e cinzas: 1,19%; piranha caju - umidade: 66,85% proteína: 17,96% e cinzas: 4,79%. Já para o peixe inteiros foram observados os teores: piranha branca umidade: 75,82% proteína: 15,22% e cinzas: 1,22% - piranha caju - umidade: 67,33% proteína: 19,12% e cinzas: 2,7%. Conclui-se, portanto, que as duas espécies são importantes fontes de nutrientes para essa população.

Palavras-Chave: Piranha, Composição centesimal, Pescado.
Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/Y1SOL4o-IGw>