

025

**AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO PROXIMAL DA CASTANHA (*UMBRINA CANOSAI* BERG) VISANDO UMA ALTERNATIVA NA FORMA DE CONSUMO DO PESCADO.** *Marlice**Bonacina, Luciana Bernd, Maria Isabel Queiroz.* (Fundação Universidade Federal do Rio Grande,

Departamento de Química, Laboratório de Análise Sensorial e Controle de Qualidade).

A disponibilidade de informações como a composição do pescado e sua variação, quer em função do sexo, estações do ano ou das diferentes partes do corpo, pode auxiliar no desenvolvimento de novos produtos. Por outro lado, um dos grandes problemas atuais relacionados com o aproveitamento de produtos pesqueiros é a falta de diversificação da indústria de processamento de pescado. Isto poderia ser incentivado a partir da geração de novos produtos, desenvolvimento do hábito de consumo de pescado em cortes específicos e em pequenas porções individuais. Em face disto, o trabalho teve por objetivo avaliar a composição química de diferentes regiões do pescado em função do sexo e das estações do ano, visando buscar uma alternativa na forma de consumo do pescado. Os resultados indicam que a espécie em estudo caracteriza-se como um pescado semi-gordo, apresentando maior peso durante a primavera, sendo registrado diferença, a um nível de significância de 5%, quando a teor de gordura e cinza, em relação ao sexo. A umidade apresentou diferença em relação ao sexo e as diferentes regiões do corpo para o mesmo sexo. No que se refere a proteína, não foi constatado diferença quanto ao sexo e nem em relação as regiões do corpo. (PIBIC-CNPq/FURG)