



XLII SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
2022

ISSN 2451-6732



Elementos traza en carne de dos especies de peces de consumo en Corrientes

Ortiz, M.L.*; Trulls, H.E.; Rau, G.A.; Zach, A.; Brem, J.C.

Departamento de Ciencias Básicas. Cátedra de Biofísica. Laboratorio de Análisis Físico Químicos. Facultad de Ciencias Veterinarias-UNNE. Sargento Cabral 2139. C.P.3400 Corrientes. Tel. 379 4425753 Int. 169.

*laugusrus@yahoo.com.ar

Resumen

El consumo mundial de pescado y productos pesqueros ha aumentado considerablemente durante las últimas décadas, su carne es reconocida en la actualidad como un recurso alimenticio integral y fundamental de una dieta bien equilibrada. Proporcionando una alta calidad de proteínas, ácidos grasos poliinsaturados, vitaminas y una amplia gama de minerales. Entre las especies más características de los ríos de la Mesopotamia Argentina y de los más consumidos en la provincia de Corrientes, se encuentran el surubí (*Pseudoplatystoma fasciatum* y *P. coruscans*) y la boga (*Leporinus obtusidens*). Actualmente los estudios referidos a la composición nutricional, principalmente el contenido de minerales de estos pescados, son escasos. Habiendo muy pocas investigaciones en las que se consideren los cambios en las concentraciones de microelementos que presenta este recurso alimenticio cuando se los somete a distintos tipos de cocción. Los productos pesqueros son una buena fuente de elementos traza como hierro, cobre, manganeso y zinc, igual que otros productos cárnicos, y sus niveles son de relevancia al evaluar la calidad nutricional del recurso. El objetivo del presente trabajo fue determinar la concentración total de los microelementos Fe, Cu, Mn y Zn en muestras de boga y surubí, fraccionadas y procesadas en estado fresco crudo, y cocido, este último por tres métodos: hervido, al horno y frito. El procesamiento de las muestras crudas y cocidas consistió en pesado del material fresco, luego un secado a estufa, hasta peso constante, posterior molienda del material seco, y para el análisis de la fracción elemental se utilizó un método de disgregación seca o acenización y posterior disolución en ácidos inorgánicos. La cuantificación de los microelementos se realizó por Espectrometría de Absorción atómica con llama (F-AAS), trabajando con patrones específicos de cada elemento con alta confiabilidad. Para el análisis estadístico de datos se realizó un t-test y ANOVA por el programa INFOSTAT. Los resultados obtenidos fueron, para la especie Boga crudo; Cu:18,21 ppm, Fe:10,30 ppm, Mn:5,1 ppm y Zn:23,88 ppm; al horno Cu: 8,23 ppm, Fe:28,83 ppm, Mn:5,51 ppm y Zn: 12,94 ppm; frito Cu:8,55 ppm, Fe:8,18 ppm, Mn:8,77 ppm y Zn: 8,74 ppm y hervido Cu:14,21 ppm, Fe:17,72 ppm, Mn:4,31 ppm y Zn:19,90 ppm. Para la especie surubí: crudo Cu:6,14 ppm, Fe:7,17 ppm, Mn: 4,10 ppm y Zn:11,93 ppm; al horno Cu:9,02 ppm, Fe:12,83 ppm, Mn:2,10 ppm y Zn: 21,27ppm; frito Cu:13,62 ppm, Fe: 3,77 ppm, Mn: 2,50 ppm y Zn: 22,03 ppm y hervido Cu:7,85 ppm, Fe: 3,71 ppm, Mn: 1,98 ppm y Zn: 17,52 ppm, todos expresados en base de MS. Se concluyó que el contenido de elementos traza varía en las especies analizadas, resultando menores en la especie surubí. Algunos tratamientos como el hervido y frito provocan pérdidas de hierro en surubí y de manganeso en los tres métodos de cocción de esta especie. Por otro lado, se encontró una disminución de zinc en los tres procesos de cocción de boga.

Palabras claves: surubí, boga, microminerales.