

AVALIAÇÃO DOS TEORES DE FERRO E ZINCO NO MÚSCULO DE BIJUPIRÁ *Rachycentron canadum*

C.A. SILVA*; R.D. VIANA; C.A.S. EUFRASIO; S.O. SANTOS

Embrapa Tabuleiros Costeiros. Av. Beira Mar, 3.250, CEP: 49.025-040 – Aracaju/SE - Brasil

*Email: carlos-alberto.silva@embrapa.br

O consumo de peixes é benéfico para o crescimento e o desenvolvimento neurológico, reduz o risco de doenças coronárias e promove a saúde vascular e respostas imunológicas em humanos. Um crescente número de pessoas está consciente que a ingestão frequente de pescado como fonte de proteínas de alto valor biológico, ácidos graxos poliinsaturados ômega 3 e 6, vitaminas e minerais é extremamente útil para sua saúde. Entretanto, muitos indivíduos estão relutantes em comer pescado porque os benefícios para a saúde são frequentemente mascarados pelas notícias de que o consumo de pescado é uma importante rota de exposição humana a variedade de contaminantes químicos. O objetivo da pesquisa foi avaliar a concentração de ferro e zinco na carne de bijupirá utilizando a técnica da espectrometria de absorção atômica por chama. A quantidade de músculo liofilizado utilizado nas análises foi de 0,40 g pesado diretamente nos tubos de digestão onde foi adicionado 10,0 mL de ácido nítrico 7M e 2,0 mL de peróxido de hidrogênio. A digestão das amostras foi feita utilizando um micro-ondas Anton Paar Multiwave 3000. Em seguida, as amostras digeridas foram avolumadas para 25 mL com água Milli-Q e conservadas a 4°C até serem analisadas. As determinações das concentrações dos minerais Fe e Zn no pescado foram feitas utilizando um espectrofotômetro de absorção atômica Varian Spectr 55B AA. A validação do método analítico foi realizada utilizando-se o material de referência certificado DORM-4 (tecido de peixe) e os valores de recuperação dos analitos foram de 85,7% para o ferro e de 88,7% para o zinco. A concentração de ferro na musculatura do bijupirá foi de 66,7 mg.kg⁻¹ e de 18,2 mg.kg⁻¹ para o zinco. Com relação ao zinco, a concentração em bijupirá está abaixo dos valores máximos de 50 mg.kg⁻¹ recomendados pela FAO/WHO.