



# VII Congreso Internacional CIENCIA Y TECNOLOGÍA de los **ALIMENTOS 2018**

## LIBRO DE RESUMENES



DEL 1 AL 3 DE OCTUBRE | Córdoba - Argentina.



VII Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2018 : libro de resúmenes / Laura Aballay ... [et al.] ; compilado por Ezequiel Veneciano ; editado por Alberto Edel León ; Victoria Rosati. - 1a edición especial - Córdoba : Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba, 2018.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

Edición para Córdoba (prov.). Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba

ISBN 978-987-45380-9-3

1. Alimentos. 2. Ciencia y Tecnología. I. Aballay, Laura II. Veneciano, Ezequiel, comp. III. León, Alberto Edel , ed. IV. Rosati, Victoria , ed.

CDD 664

ISBN 978-987-45380-9-3



9 789874 538093



## Caracterización del perfil de ácidos grasos de la carne de Pacú (*Pyaractus mesopotamicus*)

Montenegro LF (1,2,3), Hennig HH (4), Pérez CD (2,3)

(1) Universidad Nacional de Lomas de Zamora-Facultad de Ciencias Agrarias. Lomas de Zamora, Buenos Aires, Argentina.

(2) Instituto Tecnología de Alimentos, CIA, INTA. Hurlingham, Buenos Aires, Argentina.

(3) CONICET, CABA, Argentina.

(4) EEA INTA Oberá, Misiones, Argentina.

montenegro.luciano@inta.gob.ar

La carne de pescado constituye una de las mayores fuentes de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga para la nutrición humana. Dentro de estos, adquieren importancia los ácidos alfa-linolénico (ALA; 18:3 n-3), linoleico (AL; 18:3 n-6), araquidónico (ARA; 20:4 n-6); eicosapentaenoico (EPA; 20:5 n-3) y docosahexaenoico (DHA; 22:6 n-3). Si bien la carne de pescados marinos es valorada por su composición en ácidos grasos n-3, los peces de agua dulce pueden representar una alternativa interesante en relación a su perfil lipídico saludable. En este sentido, la especie de agua dulce más producida en nuestro país es el Pacú (*Pyaractus mesopotamicus*). El objetivo del ensayo fue determinar la composición de ácidos grasos de la carne de pacú producidos en un sistema de jaulas flotantes, típico para la especie, en la provincia de Misiones. Los peces fueron alimentados con un alimento balanceado comercial formulado para cubrir los requerimientos de la especie. Fueron sacrificados luego de alcanzar el peso de faena (1 kg). La determinación del perfil de ácidos grasos se realizó mediante GC-FID, por duplicado, a un total de 22 peces. Los resultados se expresaron en % ácido graso/total de ácidos grasos. A partir del perfil de ácidos grasos, se determinaron las variables de interés nutricional SFA (suma de ácidos grasos saturados), MUFA (suma de ácidos grasos monoinsaturados), PUFAs (suma de ácidos grasos poliinsaturados), n-6 (suma de ácidos grasos de la serie n-6), n-3 (suma de ácidos grasos de la serie n-3) y la relación n-6/n-3. Los ácidos grasos presentes en mayor porcentaje (%) en la carne de pacú fueron el C18:1 n-9 (36,78±2,23), C16:0 (20,6±0,63), C18:2 n-6 (14,09±0,95), C18:0 (9,64±0,61), C16:1 cis-9 (4,56±0,87) y C14:0 (2,16±0,19). Respecto a los ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga el mayoritario fue el DHA C22:6 n-3 (1,17±0,31) seguido por el ARA C20:4 n-6 (0,72±0,03) y el EPA C20:5 n-3 (0,21±0,02). Las variables de interés nutricional fueron las siguientes: SFA= 33,63±1,44; MUFA= 44,35±1,63; PUFA=18,68±1,48. Del total de PUFAs, el 15,58±0,92 % fueron ácidos grasos pertenecientes a la serie n-6 y el 3,09±0,64 % pertenecientes a la serie n-3. Esto determinó una relación n-6/n-3 de 5,2±0,6; si bien este valor resultó similar al obtenido para otras especies dulceacuícolas, se podrían proponer estrategias de alimentación para



Pacú que aumenten la concentración de ácidos grasos beneficiosos para la salud humana, como el EPA y DHA, tal como se ha conseguido en otras especies.

Palabras clave: pacú, carne de pescado, ácidos grasos.