

**\* Determinação de proteínas em peixes de água doce. II. Jaraqui, *semaprochilodus spp.* Francisca das Chagas do Amaral Souza(\*); Everardo Lima Maia(\*\*) Universidade do Amazonas.**

A preparação tecnológica de produtos à base de “polpa” de peixe, como hambúrgue e derivados do “kamoboko-gel” (um produto tradicional do Japão, que serve como base para a elaboração de vários outros produtos manufaturados do pescado) dependem grandemente da capacidade de emulsificação das proteínas presentes na carne do peixe. É um fato conhecido que as proteínas miofibrilares contribuem mais intensamente para a capacidade de emulsificação do que as proteínas sarcoplasmáticas, enquanto as proteínas estromáticas pouco influem. Dando prosseguimento a pesquisas sobre a determinação de proteínas em peixes de água doce, iniciada em 1992 (PIBIC 92/93) com o estudo do tambaqui, no presente trabalho foi determinada a composição química centesimal e a quantificação dos teores de proteínas sarcoplasmáticas (PS), proteínas miofibrilares (MP) e proteínas estromáticas (PE) no filé do jaraqui, *Semaprochilodus spp.*, cujos valores obtidos foram os seguintes (média  $\pm$  desvio padrão): UMIDADE,  $77,7 \pm 0,4$  %; PROTEÍNA TOTAL,  $18,7 \pm 0,5$  %; GORDURA BRUTA,  $2,4 \pm 0,5$  %; CINZAS  $1,3 \pm 0,1$  %; PS,  $30,6 \pm 0,9$  %; PM,  $64,1 \pm 1,4$  % e PE,  $6,1 \pm 1,6$  %. Os dados mostram que o jaraqui apresentou teores mais elevados em proteína total e proteínas miofibrilares do que o tambaqui, sendo portanto, o primeiro mais indicado para elaboração de produtos à base de “polpa” de pescado.

---

(\*) Bolsista de Iniciação Científica

(\*\*) Orientador