

## **AValiação DE TRÊS MÉTODOS PARA DETERMINAÇÃO DA PROTEÍNA NA CARNE DE *UCIDES CORDATUS* (LINNAEUS, 1763) (*BRACHYURA, OCYPODIDAE*)**

**Ana G. Fiscarelli<sup>1,2</sup>, Jane M.B. Ezequiel<sup>3</sup> & Marcelo A.A. Pinheiro<sup>2</sup>**

2. Departamento de Biologia Aplicada;

3. Departamento de Zootecnia, FCAV/UNESP, Jaboticabal, SP, Brasil.  
(AGF: agfisca@fcav.unesp.br, JMBE: janembe@fcav.unesp.br,  
MAAP: pinheiro@fcav.unesp.br)

O objetivo do presente trabalho foi determinar a proteína na carne de *Ucides cordatus* pelo método de Dumas (aparelho analisador de nitrogênio - Leco), Kjeldhal (micro Kjeldhal) e Hartree (espectrofotômetro). A coleta dos caranguejos foi realizada nos manguezais de Iguape (SP), que foram congelados e a seguir cozidos. A carne extraída foi seca em estufa de ventilação (45°C) e moída em moinho de bola. Os percentuais de proteína (na matéria seca) foram de 88,3% (Kjeldhal), 88,1% (Dumas) e 5,7% (Hartree). Os métodos Dumas e Kjeldhal são adequados para a determinação do nitrogênio das amostras, o que não acontece pelo Hartree, que quantifica apenas a proteína solúvel da carne. A análise de Kjeldhal é mais morosa, contando com diversas etapas, embora seu custo seja bem menor em relação ao método de Dumas, que mostrou a mesma eficiência.

CAPES<sup>1</sup>; Bolsista - Mestrado

## **COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE *MACROBRACHIUM JELSKII* MIERS, 1877 (CRUSTACEA, DECAPODA, PALAEMONIDAE), DA REPRESA BARRA MANSA, MUNICÍPIO DE MENDONÇA, SP**

**Helaine Jacobucci; Nádia Dias; Patrícia Hoffmann & Fabiano Taddei**  
CRUSTACE@ / NEA / NDRS, UNIRP, SJRP, SP, Brasil.  
(FT: crustace@bol.com.br)

Os camarões do gênero *Macrobrachium* têm despertado grande interesse comercial devido a qualidade de sua carne e sua aceitação no mercado nacional. No entanto a dificuldade da criação de espécies exóticas faz das espécies nativas uma alternativa. Neste trabalho objetivou-se a determinação da composição centesimal de *M. jelskii* para verificar sua viabilidade na alimentação humana e na produção de ração animal. Para isto os camarões foram coletados na represa Barra Mansa, Mendonça, SP, com a utilização de peneiras junto a vegetação subaquática, sendo mantidos sob refrigeração até o momento das análises. Para efetuar a caracterização da composição centesimal foram utilizadas as seguintes metodologias: proteínas por Kjeldahl, resíduos minerais, sólidos totais e umidade (AOAC, 1990) e lipídios totais por Bligh-Dyer (1959). Foram obtidos os seguintes resultados (média  $\pm$  desvio padrão): proteínas (13,51  $\pm$  0,17), lipídios totais (1,55  $\pm$  0,02), resíduos minerais (3,22  $\pm$  0,03), sólidos totais (80,98  $\pm$  0,32) e umidade (19,02  $\pm$  0,26). Nas próximas etapas desse trabalho serão realizadas análises de composição em ácidos graxos e o rendimento de carne.