



B0097

AVALIAÇÃO DE ELEMENTOS CONTAMINANTES EM PESCADOS: METAIS PESADOS EM ATUM E SARDINHA ENLATADOS.

CATARINA PEREIRA PEREZ (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. JULICRISTIE MACHADO DE OLIVEIRA (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

Os peixes são conhecidos pelos seus benefícios à saúde humana, pois são ricos em dois ácidos graxos insaturados da família do ômega-3, o EPA e o DHA, além de proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais. Em contraste, os peixes são expostos a compostos químicos presentes em seu ambiente aquático, podendo bioacumular contaminantes inorgânicos potencialmente tóxicos ao homem dependendo da concentração em seus tecidos, como o arsênio, cádmio, chumbo e mercúrio, colocando em destaque os valores máximos preconizados pela legislação vigente no país. Assim, este estudo objetivou verificar a composição centesimal, ácidos graxos, minerais e possíveis contaminantes inorgânicos de três marcas de atum e sardinha enlatados, comercializados na cidade de Campinas/SP. Os resultados mostraram que os valores de proteínas foram inferiores, e os de lipídios com valores superiores aos declarados no rótulo para a maioria das amostras de atum e sardinha. Para a análise de contaminantes inorgânicos, apesar dos valores encontrados estarem abaixo dos limites máximos preconizados pela legislação, sua presença sugere uma maior atenção em relação aos pescados ofertados para o consumo, e recomenda-se maiores investigações para determinação da origem desta contaminação.

METAIS PESADOS - PESCADO ENLATADO - COMPOSIÇÃO CENTESIMAL