

ROSSI, Giovana Guiotti de; DANTAS FILHO, Jerônimo Vieira. **O caviar da Amazônia: perfil de ácidos graxos, ômegas e índices de qualidade lipídica em ovas de pirarucu (*Arapaima gigas*)**. In: *Anuário de Trabalhos de Conclusão de Curso do Centro Universitário Afya de Ji-Paraná*, v. 2, n. 1, Ji-Paraná: Centro Universitário Afya de Ji-Paraná, 2024.

RESUMO

O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil dos ácidos graxos, os ômegas e índices de qualidade lipídica, tais como os índices de aterogenicidade (IA), trombogenicidade (IT) e hipocolesterolemia e hipercolesterolemia (h/H) das ovas do pirarucu (*Arapaima gigas*), para determinar a viabilidade deste coproduto ser comercializado como o “Caviar da Amazônia”. Para isto, foram necessárias 04 amostras de ovas, em triplicata, retiradas de 20 exemplares de pirarucus, pesando em média 4,50kg, provenientes de uma agroindústria de processamento de pescados, cadastrada no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) localizada no município do Vale do Paraíso no estado de Rondônia. As amostras foram liofilizadas para obtenção de teores de matéria seca, mineral, proteína bruta e lipídios totais. Para avaliação dos lipídios, foram necessários 3,5g da amostra liofilizada e extração dos mesmos com etanol e clorofórmio. Referente aos minerais, aqueles que apresentarem valores diários (VD%) superiores a 15% são considerados fonte de determinado nutriente, neste caso, ferro total para as mulheres, cálcio e magnésio; já inferiores a 15%, são classificados como ricos em determinado nutriente, como o ferro total para os homens, o potássio e o sódio. Tocante aos ômegas, as ovas do pirarucu (*Arapaima gigas*), apresentaram 2,3% de ômega 6, 1,75% de ômega 3; 1,71% de ômega 5, e 8,68% de ômega 7; índices aterogênicos (IA), trombogênicos (IT) e hipocolesterolêmico/hipercolesterolêmico (h/H): 0,85%, 1,90% e 0,73%, respectivamente.

Palavras-chave: Ácidos graxos essenciais. Coprodutos do processamento de pescado. Piscicultura. Qualidade nutricional.