

**E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 4. Ciências e Tecnologia de Alimentos**

**AVALIAÇÃO QUÍMICA DO FILÉ DE MAPARÁ (*Hypophthalmus edentate*)**

DOUGLAS PROCÓPIO<sup>1</sup>

MARIA EMÍLIA DE SOUSA GOMES PIMENTA<sup>1</sup>

RENATO SILVA LEAL<sup>1</sup>

LUIS FELIPE DE FREITAS FABRÍCIOS<sup>1</sup>

LUCAS SILVEIRA TAVARES<sup>1</sup>

EVERTON JOSÉ DO NASCIMENTO OLIVEIRA<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal de Lavras

<sup>2</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará

**RESUMO:**

O mapará (*Hypophthalmus edentate*) também conhecido como mapurá, peixe gato, mapará de cameté ou oleiro possui carne saborosa e alcança até 3 kg de peso, com um rendimento de filé superior a 60%. Neste trabalho objetivou-se a avaliação química do filé de mapará fornecido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA, no município de Turucui-PA. Foi realizada a caracterização química da matéria-prima através de determinações de umidade, cinzas, proteínas e lipídios do filé do mapará, utilizando a metodologia da AOAC (2000). Os resultados da análise físico-química de umidade, cinzas, proteínas e lipídios foram: matéria seca 19,49%, umidade 80,50%, cinzas 2,52%, gorduras totais na matéria integral 16,91% e proteína total na matéria integral 8,56%. Neste trabalho constatou-se, que o mapará possui cerca de 16,91% de gordura totais na matéria integral, por isso, é considerado um peixe gordo. Contudo, isso não quer dizer que o filé do mapará não seja nutritivo e que ele não possa suprir todas as necessidades nutricionais do ser humano.

Instituição de Fomento: CNPq

Palavras-chave: Filé de mapará, *Hypophthalmus edentate*, química.