

Pesquisa avalia potencial nutricional do tambaqui

28/11/2011 - A base de uma boa alimentação implica necessariamente na seleção de fontes alimentares saudáveis para o bom funcionamento do organismo humano. Acompanhando essa lógica, o estudo 'Fontes dietéticas de ácidos graxos das famílias Ômega.6 e Ômega.3 no desempenho, saúde e composição muscular do tambaqui (*Colossoma macropomum*)', de André Moreira Bordinhon, aproveita o potencial da carne do tambaqui para desenvolver mecanismos para uma boa fonte de alimento saudável.

Siga a SECTAM no Twitter!

O estudo, que está em andamento, tem o apoio do Governo do Estado do Amazonas, por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (FAPEAM), através do Programa Primeiros Projetos (PPP). Para o doutor em Produção e Nutrição Animal do Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente (IEAA), campus Humaitá, da Universidade Federal do Amazonas (Ufam), o estudo tem por objetivo analisar as inclusões de fontes naturais de Ômega.3 e Ômega.6 (lípidios), visando detectar efeitos no desempenho, manutenção da saúde e da composição da carne do tambaqui.

Em termos gerais, Bordinhon explica que, ácidos graxos polissaturados são fundamentais para o bom funcionamento do organismo das pessoas e dos animais. Os ácidos graxos são encontrados em óleos vegetais e em gorduras animais, além de serem considerados 'gorduras boas', por isso devem estar inclusos na dieta alimentar, uma vez que o corpo precisa deles para diversos fins e, principalmente, dos ácidos graxos poli-insaturados (ácidos graxos essenciais), que conferem ao organismo uma série de benefícios, disse o professor.

Segundo o professor, a função adicional de Ômega.3 e Ômega.6, no metabolismo dos animais e das pessoas tem sido estudado nos últimos anos, mas tem sido com maior intensidade em animais, especialmente, nas espécies aquícolas. Nesse sentido, a pesquisa levanta a hipótese de encontrar um aumento da quantidade desse tipo de gordura na carne dessa espécie de peixe por meio do fornecimento de dietas que contêm fontes naturais desses ácidos graxos.

Consumo

Para o pesquisador, se os resultados forem positivos para o aumento dos ácidos graxos poli-insaturados na carne de tambaqui, será possível agregar valor a esse produto, principalmente os provenientes da piscicultura. “A realização da pesquisa não exigirá uma estrutura tão complexa”, disse Bordinhon que completa dizendo que a única exigência será a construção de uma estrutura de aquários em sistema de circulação fechada, além de uma minifábrica de ração para fornecimento de alimento aos avelinos.

O tambaqui é um dos peixes mais estudados em todo o País, apesar da espécie ser nativa da Amazônia, vem sendo pesquisada nas principais Instituições de Ensino e Pesquisa do País (IEPPs), principalmente, em estudos voltados para a nutrição e genética, incluindo pesquisas com o metabolismo de ácidos graxos, dentre outros temas envolvendo a espécie.

Contribuição

Evitar problemas nutricionais, diminuindo a probabilidade de erros é o grande benefício que o estudo pode trazer, disse o pesquisador. Segundo ele, os estudos com espécies nativas são bem recentes, nesse sentido, descobrir se o tambaqui acumula ácidos graxos nos seus tecidos, poderá aumentar o consumo desse peixe amazônico.

Bordinhon acredita que, a partir do desenvolvimento da pesquisa, apresentando resultados positivos será possível gerar qualidade na saúde das pessoas que consomem a carne do tambaqui.

O que são Ômega.3 e Ômega.6?

Ômega 6 são ácidos graxos poli-insaturados fundamentais para o bom funcionamento do organismo das pessoas. O Ômega.6, assim como o Ômega.3, faz parte das conhecidas gorduras boas. Não são produzidas pelo organismo e, portanto, devem ser adquiridas através da ingestão de determinados alimentos.

Benefícios para a saúde:

- Proteção contra a pressão arterial alta (hipertensão);

- Combate ao excesso de colesterol ruim;

- Combate ao excesso de glicose;

Principais Fontes:

Linhaça dourada; óleo de milho; óleo de soja; óleo de girassol; leite; ovos; carne animal; lula; peixes de água quente; açafrão; óleo de girassol; nozes; dentre outros.

Apoio da FAPEAM

Para o pesquisador, a presença da FAPEAM junto às instituições de pesquisa é fundamental. “Para nós que recebemos o financiamento das Fundações é importante, não somente para os professores do campus de Humaitá, mas para outras instituições de pesquisa localizadas em nosso Estado”, afirmou.

Sobre o PPP

O Programa de Infraestrutura para Jovens Pesquisadores - Programa Primeiros Projetos (PPP), desenvolvido em parceria com o Conselho Nacional para o Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), consiste em apoiar a aquisição, instalação, modernização, ampliação ou recuperação da infraestrutura de pesquisa científica e tecnológica nas instituições públicas e particulares, sem fins lucrativos, de Ensino Superior e/ou de pesquisa sediadas ou com unidades permanentes no Estado do Amazonas visando dar suporte à fixação de jovens pesquisadores e nucleação de novos grupos, em quaisquer áreas do conhecimento.

Fonte: Agência FAPEAM, por Sebastião Alves