

# 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