**ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO MÚSCULO DO PINTADO (*Pseudoplatystoma coruscans*) ADQUIRIDO EM FEIRA POPULAR DE SANTANA-AP**

**Alveni Souza Gomes1\*; Irany Ribeiro de Moraes2; Romaro Moraes Machado3**

1alvenisouz@gmail.com. Acadêmica do curso de Engenharia de Pesca, UEAP. 2iranymoraes@gmail.com. Acadêmica do curso de Engenharia de Pesca, UEAP. 3romaro.cm@gmail.com. Técnico em Pesca/CIFPA. Acadêmico do curso de Ciências Biológicas/UNIFAP

**RESUMO**

O presente estudo teve como objetivo analisar a composição química do *Pseudoplatystoma coruscans* através da avaliação de três amostras que são desembarcados na área portuária do município de Santana- AP. As mesmas foram levadas para o laboratório de Química orgânica e Bioquímica da Universidade do Estado do Amapá (UEAP), Os três pescados inteiros pesaram 1,720kg e filetados renderam 855g. As amostras foram separadas em seis porções de 3g e 5g, foram analisados os seguintes parâmetros: umidade, lipídeos, cinzas, proteínas e carboidratos. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Posteriormente, foram colocadas em cadinhos previamente pesados e identificados, em seguida, foram utilizados para analisar umidade, cinzas, lipídios, proteínas e carboidrato. Dentre os resultados obtidos, se destacaram lipídios (5%) e proteínas (19%) componentes que apresentam uma maior variação em função do tipo de músculo, do sexo, da idade, da época do ano, do habitat e da dieta. Os outros componentes, umidade (81,78%), cinzas (1,18%) e carboidratos (3,2%), se mostraram satisfatórios por apresentarem resultados semelhantes à de outros autores. O P. *corruscans* oferece uma alimentação de qualidade e segura para o consumo, visto que seu teor lipídios apresenta como moderado, e de proteínas elevado, sendo assim, indicado para quem busca uma dieta equilibrada que contribui para manutenção da saúde do consumidor.

**Palavras-chaves:** Peixes. Proteínas. Nutrientes.