

VARIAÇÃO SAZONAL DO TEOR DE MATÉRIA GRAXA EM
SARDINHA VERDADEIRA (*Sardinella aurita*)
NOTA PRELIMINAR

Masayuki Furuya

Nesta nota apresenta-se os resultados das análises feitas em caráter de sondagem, a fim de fixarmos os critérios mais acertados a serem adotados na apuração da posição mais provável de uma curva que indica a variação sazonal do teor de gordura.

PARTE EXPERIMENTAL

1) *Material.* — As amostras procedem do Mercado Municipal e entrepostos particulares em São Paulo. Algumas foram adquiridas em Santos. Tôdas elas, porém, carecem de informação quanto ao local onde foram pescadas. As datas assinaladas nas tabelas são aquelas de aquisição e não de captura. A tabela I resume dados referentes aos materiais analisados.

2) *Métodos.* — A extração da matéria graxa foi feita pelo método de Soxhlet. Os exemplares foram decapitados, escamados, desprovidos de nadadeiras e filetados, analisando-se apenas a porção mole restante, desprovida de coluna vertebral. As espinhas deixadas na carne não foram removidas. Assim foi feito a fim de evitar a demora da moagem, realizada num moinho manual, sem o que era preciso desobturar freqüentemente os furos do disco à saída do moinho. Nestas condições, os teores encontrados, referidos ao pêso do peixe integral, não incluem o óleo extraível das partes desprezadas, mormente da cabeça.

RESULTADOS

1) *Teor total* — Os resultados reunidos na tabela II não incluem o óleo contido na cabeça e demais resíduos ósseos ou cartilagosos, o que não deve ser esquecido nas considerações que seguem.

Para têrmos melhor idéia da flutuação dos resultados, transplantamos os resultados da tabela II para um diagrama (fig. 1).

Vê-se nêle que existe um trecho nitidamente ascendente no período janeiro-março. De abril a julho poderá haver um patamar ou uma curva de pequena flutuação. No têrço final do ano os dados são escassos e nada de positivo poderá ser afirmado. Os dois últimos pontos do diagrama, embora representem teores baixos de matéria graxa, correspondem a exemplares miúdos, pouco desenvolvidos no porte, como se vê na tabela I.

2) *Gordura abdominal* — A fig. 1 mostra, ainda, a flutuação da matéria graxa encontrada na carne. A diferença para o

TABELA I

Histórico do material analisado						
Amostra nº	Data de aquisição	Nº de exemplares	Pêso total (g)	Pêso médio p/exemplar (g)	Pêso da porção mole analisada	
					g	%
1	24/1/55	27	1.888	74,1	1.084	57,41
2	15/2/55	22	1.650	75,0	850	51,51
3	25/2/55	39	1.800	46,2	1.200	66,67
4	16/3/55	30	1.850	61,7	950	51,35
5	25/3/55	29	1.900	65,5	1.030	54,21
6	30/3/55	36	1.360	37,8	750	55,56
7	5/4/55	9	920	102,0	569	61,84
8	18/4/55	24	1.500	62,5	790	52,67
9	9/5/55	27	1.600	59,25	850	53,13
10	20/5/55	27	1.500	55,6	763	50,86
11	25/5/55	33	1.770	53,6	935	52,82
12	1/6/55	34	1.820	53,6	960	52,74
13	25/6/55	22	950	43,2	525	55,26
14	10/8/55	24	1.570	65,4	850	54,14
15	26/8/55	49	1.100	22,4	575	52,27
16	14/8/55	30	1.145	38,1	660	57,64

TABELA II

Teor de matéria graxa						
Amostra nº	Carne (%)	Viscera (%)	% s/ porção mole		% s/pêso total	Óleo total
			Óleo da carne	Óleo das visceras	Óleo da carne	
1	1,60	5,47	1,35	2,57	0,78	1,66
2	2,10	5,15	1,53	1,41	0,80	1,56
3	4,50	12,90	3,27	3,52	2,00	3,47
4	7,60	22,55	6,77	2,56	3,39	4,77
5	7,77	24,43	7,10	2,29	3,88	5,28
6	5,78	26,09	5,35	1,93	3,01	5,78
7	7,24	14,90	6,10	2,44	3,93	6,52
8	6,78	28,70	6,30	2,10	3,22	4,82
9	8,80	41,91	7,70	5,24	4,11	7,12
10	7,21	32,84	6,36	5,01	3,41	5,73
11	7,43	33,89	6,62	3,68	3,58	6,04
12	7,90	40,95	7,20	3,64	3,52	5,80
13	5,85	28,77	5,32	2,61	2,93	4,74
14	6,81	33,40	5,72	5,34	3,01	6,07
15	3,76	10,94	2,89	2,53	1,57	2,35
16	3,23	6,62	2,45	1,61	1,51	2,20

teor total representa a gordura encontrada no conteúdo abdominal, em sua maioria representada pela gordura branca depositada por entre as dobras do tubo digestivo. Os valores numéricos constam da tabela II. Por êles se vê que o conteúdo abdominal, de março a agosto, encerra teor superior a 20% em gordura, atingindo até cerca de 40% do seu pêso.

*
* *

Pelo exposto se vê que a curva de flutuação do teor de gordura não está perfeitamente caracterizada. Deve-se levar em conta a gordura existente nas partes desprezadas desta série de análises e não deve ser ignorada a diferença do estado de desenvolvimento dos peixes. É indispensável colher materiais de portes diferentes que houver no mercado na mesma data ou em datas muito próximas, desde que, dentro das nossas possibilidades, não está ao nosso alcance conhecer o local e data certa da captura.

OSCILAÇÃO SAZONAL DO TEOR DE MATÉRIA GRAXA EM SARDINHA VERDADEIRA (em %) — x — (SARDINELLA AURITA)

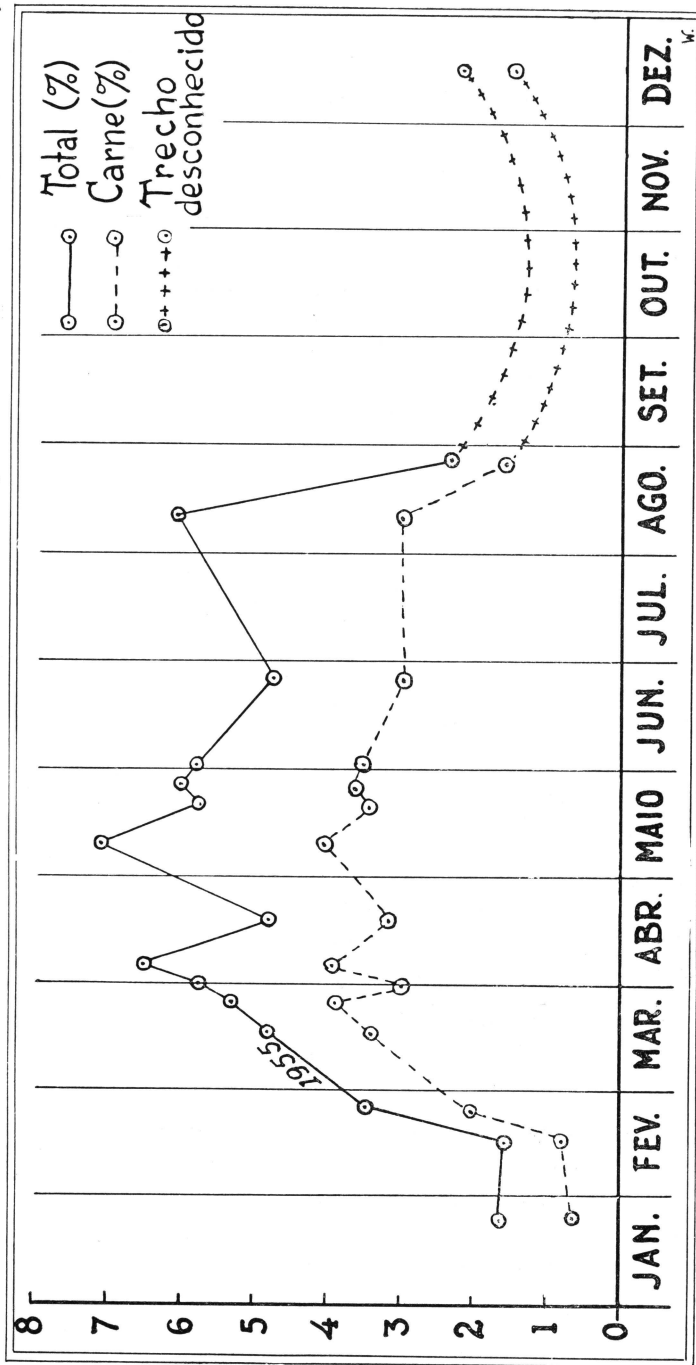


Figura 1