

COMPOSICIÓN BIOQUÍMICA DEL MÚSCULO DEL PULPO COLORADO PATAGÓNICO, *Enteroctopus megalocyathus*

Castañeda J.¹, Fiedorowicz Kowal M.¹, Pérez Defeo J.¹, Dima, J.^{1,2}, Ortíz N.^{1,2}

1. FRCh, UTN - Argentina

2. IBIOMAR-CONICET - Argentina

Contacto: jorgecastatkd@gmail.com

RESUMEN

El pulpo colorado patagónico, *Enteroctopus megalocyathus*, es una especie capturada artesanalmente entre finales de verano y fines de primavera. Esta especie despierta un fuerte interés dada la aceptación de su carne por parte del consumidor. El objetivo de este trabajo fue estudiar la composición bioquímica de la fracción comestible de *E. megalocyathus* en época de pesca. Los pulpos fueron capturados en el Golfo Nuevo mediante pesca experimental a principios (febrero/marzo) y hacia fines de la temporada de pesca (septiembre/octubre) y trasladados al laboratorio para su análisis. Se clasificaron según el sexo y se tomaron medidas de talla. Adicionalmente se registró el estadio de maduración. Se analizó en el músculo el contenido de humedad, cenizas (AOAC, 2000), proteínas (Lowry, 1951), lípidos (Blygh y Dyer, 1969) y ácidos grasos (AG) por GS-MS. Los análisis se realizaron por triplicado y se expresaron en peso húmedo. No se observaron diferencias en la composición química entre machos y hembras. El músculo presentó altos valores de humedad y proteínas. Asimismo, la humedad se incrementó de (80,1 a 84,2%) y los lípidos disminuyeron significativamente (0,91 a 0,57%) hacia fines de la temporada de pesca. No hubo diferencias en el perfil lipídico, mostrando un alto contenido de ácidos grasos insaturados (>68%). Los AG insaturados principales fueron el EPA C22:6(n-3), DHA C20:5(n-3), ácido araquidónico C20:4(n-6) y en menor medida el ácido oleico C18:1(n-9). La disminución de los lípidos coincidió con un incremento en el estadio de maduración de los ejemplares en septiembre/octubre, indicando, posiblemente, el traspaso energético del músculo a la gónada. Un estudio proximal del tejido gonadal y glándula digestiva permitirá una mejor interpretación de los cambios bioquímicos que suceden durante la época de pesca. Conocer el valor nutricional de este recurso aporta datos para lograr un procesamiento que mantenga su valor nutricional y fortalezca la identidad del producto.

Palabras Claves: pulpo colorado patagónico, composición bioquímica, epa, dha.

Eje Temático: Eje 2 - Recursos pesqueros-acuícolas y su cadena de valor

Modalidad: Poster

Congreso / Jornadas: I Congreso Nacional de Ingeniería Pesquera