**Contenido de vitaminas liposolubles y antioxidantes en medallones de carne de carpas herbívoras (*C. idella*) provenientes de acuicultura**

Luciano F. Montenegro1,2,3, Luciana Rossetti1,2, Sergio Rizzo1,2, Adriana. M. Descalzo1,2 y Carolina D. Pérez1,2

1. Instituto Tecnología de Alimentos, CIA, INTA, Hurlingham (1686), Buenos Aires, Argentina.
2. Instituto de Ciencia y Tecnología de Sistemas Alimentarios Sustentables (UEDD INTA CONICET), Hurlingham (1686), Buenos Aires, Argentina.
3. Universidad Nacional de Lomas de Zamora, Buenos Aires, Argentina

Dirección de e-mail: montengro.luciano@inta.gob.ar

RESUMEN

La carne de pescado se destaca por su aporte de ácidos grasos valiosos como EPA, DPA y DHA, además, puede constituir una fuente de vitaminas liposolubles antioxidantes como la vitamina E, A y micronutrientes antioxidantes como la luteína y beta caroteno. Dichas vitaminas y pigmentos pueden ser incorporadas a los tejidos de los peces a partir de alimentos ricos en los mismos como es el caso de las pasturas, tal como fue previamente demostrado por nuestro grupo de trabajo. Dado que *C. idella* es una de las especies más producidas a nivel mundial y de hábito alimenticio herbívoro, se planteó un ensayo de alimentación con dos dietas contrastantes: (1) Dieta a base de granos (GD) y 2) Dieta a base de raigrás fresco (PD). Con la carne obtenida de este ensayo se elaboraron medallones con el objetivo de estudiar el comportamiento de las vitaminas y antioxidantes liposolubles durante el almacenamiento en condiciones controladas (120 horas, 4°C). Se determinó el contenido de vitaminas liposolubles (tocoferoles, retinol) y micronutrientes antioxidantes (luteína y beta caroteno) en medallones elaborados con carne de *C. idella* al tiempo inicial (T0) y cada 24 h, por duplicado, mediante HPLC. Los medallones elaborados con la carne de los peces alimentados con PD presentaron mayor contenido de alfa tocoferol, retinol y luteína (T0) respecto de los alimentados con GD (4,064 ± 0,004 mg alfa tocoferol /100 g medallón *vs*. 2,068 ± 0,003 mg alfa-tocoferol /100 g medallón; 0,028 ± 0,0001 mg retinol/100 g medallón *vs*. 0,016 ± 0,0001 mg retinol/100 g medallón; 0,029 ± 0,0001 mg luteína/100 g medallón vs. 0,007 ± 0,0001 mg luteína/100 g medallón). El contenido de gama-tocoferol (T0) fue mayor en los medallones provenientes de GD, tal como es de esperar en animales alimentados con ese tipo de dietas (0,087 mg gama-tocoferol /100 g medallón *vs*. 0,045 mg gama-tocoferol /100 g medallón). Durante el almacenamiento se observó una disminución significativa en el contenido de vitaminas de los medallones provenientes de ambos sistemas (PD y GD), sin embargo, al final del ensayo los medallones PD presentaron mayor concentración respecto a los GD (1,324 ± 0,002 *vs*. 0,438 ± 0,001 mg alfa-tocoferol /100 g medallón; 0,0025±0,0001 *vs*. 0,007±0,0001 mg retinol/100 g medallón y 0,0010 ± 0,0001 vs. 0,003 ± 0,0001 mg luteína/100 g medallón). A partir de los resultados obtenidos se puede concluir que es posible elaborar medallones de carne de *C. Idella* con un mayor contenido de vitaminas y antioxidantes liposolubles mediante el uso de una estrategia de alimentación sustentable en acuicultura.

Palabras Clave: Acuicultura, C. idella, Medallones, Almacenamiento, Antioxidantes

Dr. Rossetti L., Descalzo A.M., Rizzo S.A. and Pérez C.D. are members of “Healthy Meat” Red CYTED 119RT0568