**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](mailto:montengro.luciano@inta.gob.ar)

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

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