

Caracterización nutricional de filetes de bagre yaque (*Leiarius marmoratus*) procedentes de extracción natural y cultivo

Nutritional characterisation of filetes of bagre yaque (*Leiarius marmoratus*) pertinent of natural extraction and crop

Caracterização nutricional de filetes de bagre yaque (*Leiarius marmoratus*) procedente de extração natural e cultivo

**Nubia E. Cruz-Casallas¹, Víctor M. Medina-Robles^{2*}, Pablo E. Cruz-Casallas^{3*},
Héctor Suárez-Mahecha⁴**

¹ Ingeniera Agrónoma, Esp, cMSc; ² MVZ, MSc; ³ MVZ, MSc, PhD

⁴ MVZ, PhD, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos ICTA. Universidad Nacional de Colombia. Sede Bogotá

* Grupo de Investigación sobre Reproducción y Toxicología de Organismos Acuáticos (GRITOX). Instituto de Acuicultura, Universidad de los Llanos, Villavicencio, Colombia.

Email: nuesacruz@yahoo.com.ar

Recibido: septiembre 4 de 2012

Aceptado: noviembre 29 de 2012

Resumen

La introducción de especies nativas a los sistemas acuícolas requiere del conocimiento de su valor nutricional bajo las condiciones particulares de manejo utilizadas. El objetivo de este trabajo fue determinar la composición proximal y el perfil de ácidos grasos de filetes de bagre Yaque (*Leiarius marmoratus*) procedentes de extracción natural (EN) y de cultivo, almacenados durante 120 días bajo condiciones de congelación (-18°C). Los filetes de EN presentaron alto contenido de proteína (19,8±0,2%) y de lípidos (4,6±0,3%); de igual forma, presentaron 47,0±0,3% de ácidos grasos saturados (SFA), 46,5±0,5% de ácidos grasos monoinsaturados (MUFA) y 4,7±0,5% de ácidos grasos polinsaturados (PUFA), valores que variaron significativamente ($p<0,05$) durante el tiempo de almacenamiento. El índice aterogénico (IA) y el índice de trombogenicidad (IT) fueron de 1,6±0,02 y 0,9±0,01, respectivamente. Por otra parte, los filetes procedentes de animales de cultivo presentaron alto contenido de proteína (20,0±1,1%) y bajo contenido de lípidos (1,5±0,3%), con 39,5±0,5% de SFA, 33,2±1,5 de MUFA y 23,9±1,6 de PUFA, valores que no presentaron variación estadística significativa ($p>0,05$) a lo largo del periodo de almacenamiento. El IA y el IT fueron de 1,3±0,02 y 0,7±0,03, respectivamente. De igual forma, las dos procedencias presentaron importantes contenidos de EPA y DHA. Con base en los anteriores resultados puede inferirse que los filetes de Yaque son de buena calidad nutricional, si se comparan con la de otros bagres comerciales.

Palabras clave: almacenamiento, composición proximal, perfil lipídico, índice aterogénico, índice de trombogenicidad.

Key words: storage, proximate composition, lipid profile, atherogenic index, index of thrombogenicity.