

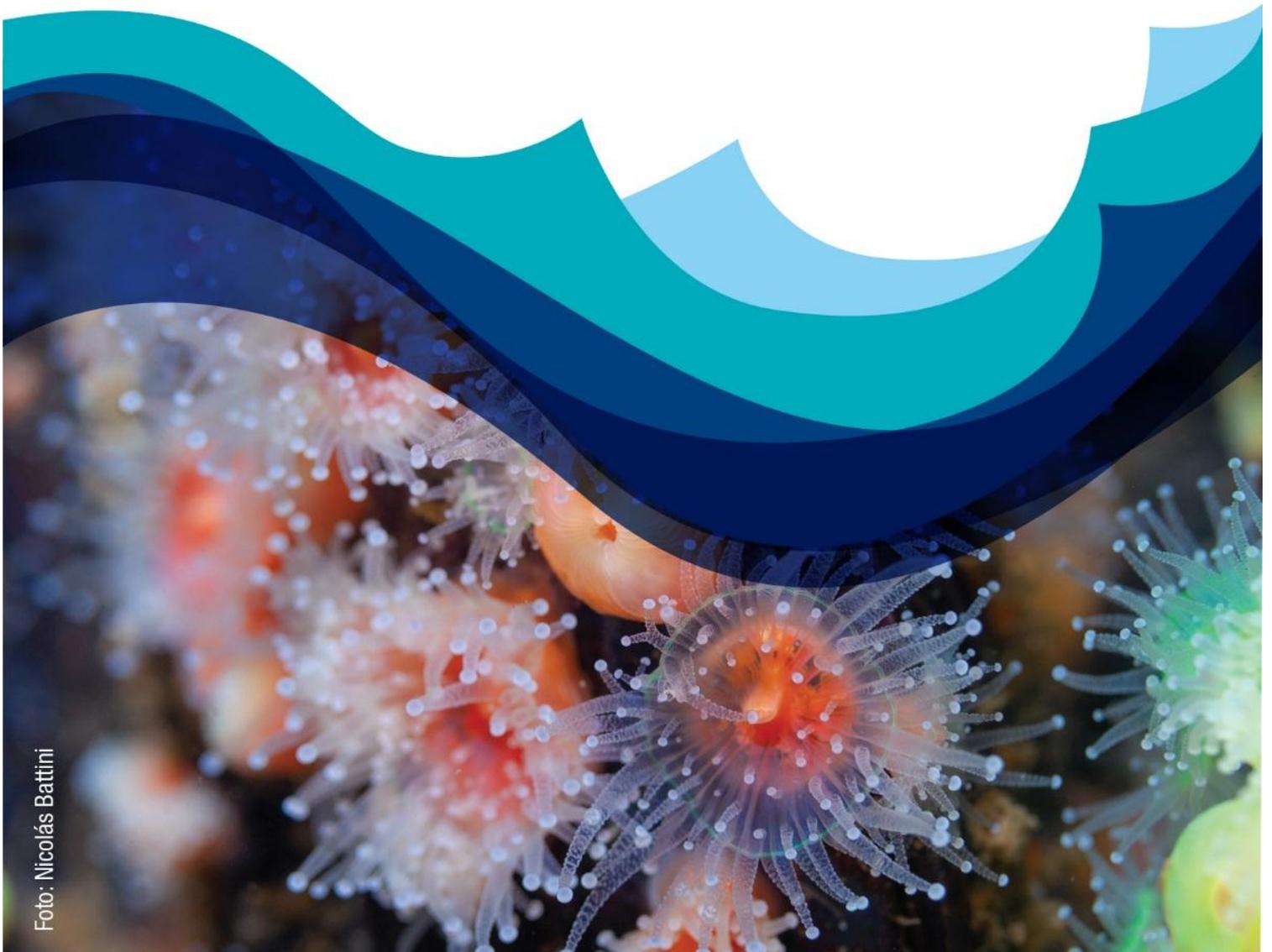


X Jornadas Nacionales de Ciencias del Mar

XVIII COLOQUIO NACIONAL DE OCEANOGRAFÍA

"Universidad, ciencia y sociedad: estrategias de hoy para sostener el mañana"

30 de julio al 3 de agosto de 2018 - FCEyN - UBA - BUENOS AIRES





X Jornadas Nacionales de Ciencias del Mar

XVIII COLOQUIO NACIONAL DE OCEANOGRAFÍA

"Universidad, ciencia y sociedad: estrategias de hoy para sostener el mañana"

30 de julio al 3 de agosto de 2018 - FCEyN - UBA - BUENOS AIRES

Libro de resúmenes X Jornadas Nacionales de Ciencias del Mar 2018

Libro de resúmenes X Jornadas Nacionales de Ciencias del Mar 2018 ; compilado por Adriana Menoret ; Marina Güller ; coordinación general de Viviana Alder ; Martín Saraceno ; Fabiana Capitanio. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Fabiana Lía Capitanio, 2018.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-42-9493-7

1. Jornadas. 2. Ciencias Marinas. 3. Libro Electrónico. I. Menoret, Adriana, comp. II. Güller, Marina, comp. III. Alder, Viviana, coord. IV. Saraceno, Martín, coord. V. Capitanio, Fabiana, coord.

CDD 570.7

ISBN 978-987-42-9493-7



CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL DEL PULPITO TEHUELCHES (*OCTOPUS TEHUELCHUS*)

Nicolás Ortiz^{1,2}, Jimena B. Dima^{2,3}, Martina V. Fiedorowicz Kowal², Jorge Castañeda²

¹CCT CONICET-CENPAT, Instituto de Biología de Organismos Marinos (IBIOMAR), Laboratorio de Cefalópodos, Puerto Madryn, Argentina.

²Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Chubut, Grupo de Investigación y Desarrollo Tecnológico en Acuicultura y Pesca, Puerto Madryn, Argentina.

³CCT CONICET-CENPAT, Centro para el Estudio de Sistemas Marinos (CESIMAR). Puerto Madryn, Chubut, Argentina.

✉ nicortizcnp@gmail.com

El pulpito tehuelche (*Octopus tehuelchus*) es una especie de pequeño tamaño (100g), distribuida desde el sur de Brasil hasta el norte de la Patagonia, que constituye en Argentina un recurso pesquero artesanal de gran aceptación comercial. Los productos marinos deben ser seguros para el consumidor y ofrecer una buena calidad nutricional, la cual fluctúa por razones fisiológicas o por factores externos. El objetivo de este trabajo fue estudiar la composición bioquímica estacional de *O. tehuelchus* durante el período de pesca. Machos y hembras fueron capturados en el Golfo San José mediante pesca experimental en los años 2016-2017. Los ejemplares fueron medidos y clasificados según su estadio de maduración. Se analizó en la gónada, glándula digestiva y músculo (fracción comestible) el contenido de humedad, cenizas, proteínas y lípidos. Los análisis se realizaron por triplicado y se expresaron en peso húmedo. Adicionalmente se cuantificaron los ácidos grasos en el músculo. En las gónadas de ambos sexos se observaron los valores más altos de proteínas y lípidos en los estadios maduros. La cantidad de lípidos en la glándula digestiva fue más elevada que en los demás tejidos, resultando en el principal órgano de reserva energética. En el músculo no se observaron diferencias entre sexos para los componentes ensayados, destacándose altos valores de proteínas y de humedad (16,4% proteínas y 79% humedad). Adicionalmente, el perfil lipídico mostró un mayor contenido de ácidos grasos insaturados (AGI) (64,2% en machos y 66,1% en hembras). Los AGI 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). Conocer el valor nutricional de este recurso regional aporta datos orientados a fortalecer la identidad del producto, la optimización de una estrategia pesquera que procure un manejo sustentable de la especie y un procesamiento con un mayor rendimiento comercial.

Palabras clave: ácidos grasos, cefalópodos, composición bioquímica, pesca.

