



COMPOSICIÓN BROMATOLÓGICA EN FILETES DE WARAKÚ TRES PUNTOS (*Leporinus friderici*) CAPTURADOS EN EL RÍO VAUPÉS

BROMATOLOGICAL COMPOSITION IN THREE POINTS WARAKU STEAKS (*LEPORINUS FRIDERICI*) CAUGHT IN THE VAUPES RIVER

José Andrés Ramírez-Saray ^{a,d}, Alexander Torres-Tabares ^{a,b,d}, Juan Antonio Ramírez-Merlano ^{b,c}, Pablo Emilio Cruz-Casallas ^{b,d,e}, Elizabeth Aya-Baquero ^{b,f}, Yohana Maria Velasco-Santamaría ^{b,e,g}

^a Esp. saraymvz@gmail.com.

^b Msc.

^c Prof. en Acuicultura.

^d MVZ

^e PhD

^f Bióloga

^g MV

Universidad de los Llanos; Escuela de Ciencias Animales; Grupo de investigación en Biotecnología Acuática y Ambiental (BioTox), Villavicencio, Colombia.

RESUMEN

Introducción. Estudios han demostrado que el aporte nutricional de la carne de peces varía entre especies e individuos de una misma especie, siendo la proteína y el perfil lipídico altamente relacionadas y afectadas por el hábito alimenticio, edad, variables físicas y químicas del hábitat, entre otros factores. **Objetivo.** Determinar las características bromatológicas de la carne de peces de warakú tres puntos (*Leporinus friderici*), durante un ciclo hidrobiológico. **Métodos.** Los peces fueron capturados mensualmente en el río Vaupés y sus afluentes en las comunidades indígenas de Yacayacá (N 01° 05' 00,5" W 070° 28' 19,4"), Piracemo (N 01° 19' 55,8" W 70° 23' 00,8") y Santa Cruz (N 01° 09' 27" W 70° 00' 24,3") durante un ciclo hidrobiológico (12 meses). Se realizó el análisis bromatológico a cada una de las muestras (n=149), según los métodos recomendados por la AOAC International: humedad por secado a 110°C durante 24 horas (N°952.08), proteína cruda (N°955.04), cenizas por combustión a 450°C durante 12 horas (N°938.08) y lípidos crudos (N°948.15). Los datos obtenidos de cada una de las variables determinadas se sometieron a un análisis descriptivo y se expresaron como media \pm error estándar de la media (SEM). Posteriormente se utilizó un ANAVA para comparar cada una de las variables entre cada sitio de captura y cada fase del ciclo hidrobiológico, utilizando un diseño completamente al azar con arreglo factorial de 3 x 4. **Resultados.** Se observaron valores de humedad de $78,41 \pm 1,43\%$, sin presentarse diferencias significativas ($p > 0,05$) entre cada punto de captura durante el ciclo hidrobiológico. De igual forma, la ceniza no presentó diferencias significativas ($p > 0,05$) entre sitios de captura durante el ciclo hidrobiológico, con los valores más altos de porcentaje de ceniza en filetes de peces de la comunidad de Santa Cruz con $1,87 \pm 0,45\%$ en aguas descendentes y los valores más bajos se presentaron en la comunidad de Piracemo con $1,68 \pm 0,3\%$ durante este período. Por otro lado, la proteína cruda no presentó diferencias significativas ($p > 0,05$) entre

Ponencia Oral

cada punto de captura durante el ciclo hidrobiológico, sin embargo, los valores más altos se presentaron en la comunidad de Piracemo en aguas descendentes con $18,52 \pm 5,6\%$ y los valores más bajos se observaron en filetes de peces capturados en Santa Cruz $12,80 \pm 2,2\%$ durante esta fase. En la determinación de lípidos crudos, se evidenciaron diferencias significativas ($p < 0,05$) durante la fase de aguas descendentes entre los sitios de captura de las comunidades de Santa Cruz y Piracemo, determinándose valores de $0,62 \pm 0,36\%$ y $1,45 \pm 0,39$ respectivamente.

Conclusión. De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede inferir que el filete de warakú tres puntos (*Leporinus friderici*) presenta valores de importancia nutricional durante el ciclo hidrobiológico estudiado; sin embargo, se puede presentar variación en los porcentajes de lípidos crudos en algunas fases del ciclo hidrobiológico pudiéndose asociar a la disponibilidad de alimento durante cada fase para esta especie.

Palabras clave: ciclo hidrobiológico, lípidos, nutrición, proteína.

Keywords: hydrological cycle, lipids, nutrition, protein.

Agradecimientos: A la Gobernación del Vaupés por la cofinanciación a través del Sistema General de Regalías, (Convenio 0032-110A), la Universidad de los Llanos, AUNAP y comunidades indígenas de Yacayacá, Piracemo y Santa Cruz del departamento de Vaupés, por su colaboración.