

RESUMO

A avaliação do grau de assimilação de mercúrio em peixes predadores é de fundamental importância em função do processo de bioacumulação evidenciado no caso deste metal pesado. Neste contexto, destacam-se duas espécies largamente utilizadas para a exportação, o atum (*Thunnus thynnus*) e o meka (*Xiphias gladius*). Desta forma, visando obter dados relativos ao grau de contaminação destas espécies, analisaram-se 40 amostras de cada espécie, enviadas de diversos entrepostos do Brasil ao Laboratório de Controle Físico-Químico do Departamento de Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Veterinária da Universidade Federal Fluminense. Este estudo também objetivou avaliar o efeito do processamento térmico, utilizando amostras de meka após tratamento com temperaturas de 105 e 80°C. A metodologia utilizada neste estudo baseou-se na técnica descrita por DEITZ, SELL & BRISTOL (1973), com pequenas modificações, utilizando-se o analisador Bacharach Coleman, modelo MAS-50B, pela técnica de espectrofotometria de absorção atômica por arraste de vapor a frio. Os resultados obtidos com relação ao teor de Hg-total nas 2 espécies, evidenciaram valor médio de 0,157±0,101 ppm, para amostras de atum e 0,355±0,310 ppm, para as amostras de meka, valores que diferem significativamente ($p<0,05$) entre si, sendo a concentração em meka superior à concentração no atum. Com relação a estabilidade do mercúrio frente ao processamento térmico a 105°C, analisaram-se 18 alíquotas de uma mesma posta em base úmida e 15 em base seca, observando-se uma perda significativa do metal sob esta temperatura, com valor médio de 0,182±0,111 ppm. Em relação ao tratamento térmico a 80°C, observou-se uma maior média nas amostras em base seca, caracterizando um aumento na concentração de Hg-total por unidade de peso não havendo então perda deste metal sob esta temperatura.