

Estimación de la composición centesimal en función del contenido acuoso en centolla (*Lithodes santolla*; Molina, 1782) y langostino (*Pleoticus muelleri*; Bate, 1888)

RECIBIDO: 30/7/06

ACEPTADO: 30/8/06

Risso, S. J.¹ • Cerda, R. C.¹

¹. Departamento de Bioquímica, Facultad de Ciencias Naturales, Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco, Km. 4 Comodoro Rivadavia - Chubut.

Correspondencia: Mgr. Susana J. Risso. Cátedra de Bromatología y Nutrición, Departamento de Bioquímica, Facultad de Ciencias Naturales, Universidad nacional de Patagonia San Juan Bosco, Km. 4, Ruta Prov. N° 1 (9000) Comodoro Rivadavia, Chubut - Argentina. Tel-Fax: 0297-4550339 int 26. e-mail: srisso@unpata.edu.ar

RESUMEN: La composición química de los crustáceos centolla (*Lithodes santolla*; Molina, 1782) y langostino (*Pleoticus muelleri*; Bate, 1888) cambia en las distintas épocas del año observándose los mayores ascensos y descensos en los porcentajes de agua y proteínas respectivamente a fines de invierno y comienzo de verano para ambas especies. En este trabajo se analizó la relación lineal entre el contenido porcentual de agua con respecto al de proteínas, lípidos y cenizas en la carne cruda de centolla y langostino.

La relación entre los parámetros bioquímicos se analizó mediante una regresión lineal simple modelo II, para dos variables al azar. Los resultados fueron para agua versus proteínas y cenizas en langostino y para proteínas y lípidos en centolla significativos ($p < 0.05$) con pendiente negativa. Por el contrario para agua respecto a los lípidos en langostino y cenizas en centolla exhibieron pendientes positivas.

A similitud de trabajos realizados en peces de bajo contenido graso, la mejor estimación es el valor proteico en función del contenido acuoso para ambas especies de crustáceos.

PALABRAS CLAVE: crustáceos, composición química, regresión lineal

SUMMARY: Estimation of the centesimal composition as a function of water content in crab (*Lithodes santolla*; Molina, 1782) and shrimp (*Pleoticus muelleri*; Bate, 1888). Risso, S. J., Cerda, R. C.

The chemical composition of the crustaceans, crab (*Lithodes santolla*) and shrimp (*Pleoticus muelleri*) changes in different seasons of the year, the greatest variations being seen in the percentages. They show high level of water and low level of protein at the end of winter and the beginning of summer. In this study the linear relationships between the percentage of water content with respect to proteins, lipids and ash in raw meat of crab and shrimp were analyzed.

The relationship between the biochemical parameters was analyzed using a simple linear regression model II for two random variables.

Significant results ($p < 0.05$) with a negative slope were obtained in the case of shrimp for water versus protein and ash, and in crab for protein and lipids. However, the slopes were positive in the case of water versus lipids in shrimp and versus ash in crab.

The protein value in function of the water content is the best estimation for both species of crustaceans, as has been seen in other work carried out on fish with a low fat content.

KEY WORDS: crustaceans, chemical composition, linear regression