

GELATINA EM PÓ LIOFILIZADA OBTIDA DE PELE DE PIRARUCU (ARAPAIMA GIGAS)

IX Encontro de Pesquisa e Pós-Graduação

Encontros Universitários da UFC 2016

Francisco Roberio da Silva Marques, Antonia Izamara Araújo de Paula, Silmara Muniz O Rocha, Mayara Rodrigues da Silva, Marcos Rodrigues Amorim Afonso, Maria Lucia Nunes

O pirarucu é um peixe nativo da bacia amazônica e considerado um dos maiores de água doce e tem se destacado no mercado da piscicultura, pois além de possuir boa taxa de conversão, apresenta grande aceitação pelo consumidor e alto valor comercial. O material resultante do processamento de pescados é constituído por resíduos chegando até 72% após a produção de filé sem pele. Os resíduos de pescado são ricos em colágeno e caracterizam-se como uma ótima opção de matéria-prima para a elaboração de gelatina que é obtida através da desnaturação do colágeno presente em pele e escamas de pescado. Portanto, o presente trabalho objetivou extrair gelatina em pó liofilizada de pele de pirarucu e determinar o seu rendimento final. A matéria prima foi obtida no DNOCS - Pentecostes/CE e transportada em caixa térmica ($\pm 10^{\circ}\text{C}$) até o Laboratório de Processamento de Pescado do Departamento de Engenharia de Alimentos - UFC, para a realização da extração de gelatina a qual foi submetida aos processos de hidrólise ácida-alcalino-ácida, extração por cocção, resfriamento, congelamento e liofilização. Após a amostra liofilizada, pesou-se e o seu rendimento foi calculado em relação à matéria prima bruta. O produto final obteve 14% do rendimento total da matéria prima, tal resultado corrobora de forma positiva para o processo de extração deste estudo, demonstrando que o método é o ideal para este tipo de amostra.

Palavras-chave: Resíduo de pescado. Reaproveitamento. Colágeno.