

Múltiplas Aplicações Inusitadas

Colpani Piscicultura

Notícias

12/07/2024 - 09:35:10



Embrapa Embrapa Pecuária Sudeste Embrapa Pesca e Agricultura BRS

Pesquisa revela potencial da gelatina de tambaqui para alimentos e medicamentos, além de contribuir para a sustentabilidade da piscicultura

Pesquisadores da **Embrapa** descobriram uma nova alternativa à gelatina convencional derivada do couro bovino e suíno, desenvolvendo gelatina a partir da pele do tambaqui (*Colossoma macropomum*), um peixe nativo do Brasil de grande importância econômica. A inovação promete aplicações tanto na indústria alimentícia quanto na farmacêutica, transformando resíduos em produtos de alto valor agregado.

Atualmente, a pele, escamas e cabeça do tambaqui são utilizadas principalmente na produção de ração para peixes. No entanto, a gelatina extraída desses materiais pode ser empregada na fabricação de filmes, microcápsulas para medicamentos e espessantes alimentares, contribuindo também para a redução de resíduos.

Crescimento da Piscicultura no Brasil

A produção de peixes no Brasil tem registrado um crescimento substancial, com constantes aprimoramentos no processamento. Dados do Anuário da Associação Brasileira de Piscicultura (Peixe BR 2022) mostram um aumento de 45% na produção nacional de pescado desde 2014, com a tilápia representando 65% desse total. O tambaqui lidera entre as espécies nativas, respondendo por mais de 30% da produção.

O projeto **BRS** Aqua, coordenado pela **Embrapa** Pesca e Aquicultura, busca fortalecer as cadeias produtivas da aquicultura no Brasil, contando com apoio do BNDES, CNPq e Secretaria Nacional de Aquicultura e Pesca. A rede inclui mais de 240 profissionais de 23 unidades da **Embrapa** e mais de 60 parceiros públicos e privados.

Segundo o pesquisador Manuel Antônio Jacintho, da **Embrapa Pecuária Sudeste**, até 50% das matérias-primas iniciais são descartadas na produção de peixes, incluindo cabeças, carcaças, pele e escamas. “A conversão desses resíduos em produtos de valor agregado torna a cadeia mais sustentável”, de Jacintho.



Vantagens da Gelatina de Pele de Tambaqui

Diversos fatores influenciam a composição da pele do peixe, como espécie, idade, sexo e tipo de alimento. A pele do tambaqui possui alto teor de proteína (27,10%) e baixo teor de gordura (1,17%), resultando em um rendimento de extração de gelatina de quase 60%. Os principais aminoácidos presentes são glicina, prolina e hidroxiprolina, responsáveis pela firmeza do gel.

A gelatina extraída da pele do tambaqui apresenta características adequadas aos padrões do produto convencional, com rendimento de extração de aproximadamente 53%, força de Bloom média, baixa turbidez e níveis significativos de aminoácidos. A temperatura de gelificação observada (16 °C) é compatível com a da gelatina bovina comercial, o que favorece sua aplicação na indústria alimentícia e farmacêutica.

Potencial Industrial

Com força de Bloom média, a gelatina de tambaqui é adequada para clarificação de bebidas e produção de cápsulas moles. Seu alto teor de aminoácidos também sugere um potencial como fonte de peptídeos de colágeno.

“Explorar os resíduos do processamento de tambaqui contribui para o desenvolvimento de uma economia circular na indústria de pescado, aumentando a renda do produtor e reduzindo o impacto ambiental”, explica Manuel Jacintho.

As características da gelatina a tornam promissora para a produção de micropartículas, filmes e hidrogéis. Pesquisas continuam a investigar suas aplicações na produção de embalagens de alimentos.

Autor: Colpani

Assunto: Matérias com Citação da Embrapa

[Gerar Imagem](#)



relacionamento@iclipping.com.br

