

BHB Food

Notícias

10/07/2024 - 09:47:00



Embrapa Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Embrapa Agroindústria Tropical Embrapa Pecuária Sudeste
BRS Agropecuária

Pesquisadores da **Embrapa** descobriram uma alternativa à gelatina convencional, tradicionalmente derivada do couro bovino e suíno, ao obterem gelatina da pele do tambaqui (*Colossoma macropomum*), um peixe nativo brasileiro de alta relevância econômica. Este avanço pode transformar resíduos do peixe, como pele, escamas e cabeça, normalmente utilizados para ração, em produtos de maior valor agregado com aplicações alimentícias e farmacêuticas.

Produção sustentável

A produção de peixes no Brasil está em expansão. Desde 2014, houve um aumento de 45% na produção nacional de pescado, conforme o Anuário da Associação Brasileira de Piscicultura (Peixe BR 2022). A tilápia lidera com 65% da produção, enquanto o tambaqui é o principal entre as espécies nativas, representando mais de 30% da produção total. O projeto **BRS** Aqua, apoiado por instituições como BNDES e CNPq, visa fortalecer as cadeias produtivas da aquicultura no Brasil, com a participação de mais de 240 empregados da **Embrapa** e 60 parceiros públicos e privados.

Aproveitamento de resíduos

Manuel Antônio Jacintho, pesquisador da **Embrapa Pecuária Sudeste** (SP), destaca que até 50% das matérias-primas iniciais, incluindo cabeças, carcaças, pele e escamas, são descartadas. “A conversão dos resíduos em produtos de valor torna a cadeia mais sustentável”, afirma Jacintho. O potencial tecnológico dos resíduos da cadeia pesqueira brasileira é significativo, dada a diversidade de espécies de peixes nativos.

Vantagens da gelatina do tambaqui

O tambaqui se destaca por sua pele com maior teor de proteína (27,10%) e menor teor de gordura (1,17%), comparado a outras espécies. Isso resulta em um rendimento de extração da gelatina de quase 60%. A gelatina extraída possui aminoácidos como glicina, prolina e hidroxiprolina, responsáveis pela sua fir

Características técnicas



Aplicações e potencial

A gelatina da pele do tambaqui é promissora para a produção de micropartículas, filmes e hidrogéis. Adriano Mattos, supervisor do Laboratório de Tecnologia da Biomassa da **Embrapa Agroindústria Tropical** (CE), ressalta que a temperatura de início de degradação da gelatina (105 °C) favorece sua aplicação industrial. Além disso, o maior teor de aminoácidos indica que a pele do tambaqui pode ser uma fonte valiosa de peptídeos de colágeno.

Sustentabilidade e inovação

O uso de resíduos do tambaqui para a produção de gelatina contribui para uma economia circular na indústria de processamento de pescado, aumentando a renda do produtor e reduzindo o impacto ambiental. A **Embrapa** continua a explorar aplicações inovadoras para este material, investigando seu uso em embalagens de alimentos e outras aplicações industriais.

Você também pode gostar disso

Cientistas criam salsicha com filé de tilápia e abacaxi

Pesquisadores da **Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária)**, no Rio de Janeiro, desenvolveram novos produtos alimentícios a partir de resíduos de tilápia. Entre as inovações estão a salsicha de tilápia com abacaxi, patê de tilápia e apresuntado de tilápia. A fibra de abacaxi foi utilizada para dar consistência aos produtos.

Os novos alimentos foram criados para combater o desperdício na produção de tilápia. Segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), cerca de 35% do pescado é desperdiçado, principalmente porque o filé, a parte mais demandada, representa apenas 30% do peixe. Os 70% restantes, geralmente usados para farinha de peixe e ração, agora têm um novo destino com valor agregado.

Inovações com tilápia no Ceará

No Ceará, a **Embrapa** também criou gelatina, hidrogel e nanoemulsão a partir de tilápia, produtos essenciais para a indústria biomédica. Esses itens possuem propriedades antioxidantes e são utilizados na fabricação de curativos e cosméticos.

A pesquisadora Angela Furtado destaca a importância da pesquisa para a rentabilidade e sustentabilidade ambiental, utilizando hidrolisado de tilápia, rico em proteínas, em diversos produtos, como alimentos, cosméticos, nutracêuticos e suplementos alimentares.

[Clique aqui para ler o conteúdo completo.](#)



Gerar Imagem



relacionamento@iclipping.com.br

© 2020 iClipping Monitoramento Estratégico. Todos os direitos reservados.

