

Gelatina do tambaqui

Diário do Amapá

Capas

17/09/2024

Embrapa

O Tambaqui, peixe nativo da região Amazônica, vem atraindo a atenção de pesquisadores, que investigam suas propriedades em laboratório e tem como resultados as descobertas de diversas potencialidades que vão muito além da gastronomia.

A obtenção de gelatina extraída a partir da pele do tambaqui é uma das possibilidades de aplicação do peixe, que permeia as inovações tecnológicas das indústrias alimentícia e farmacêutica, como descobriram pesquisadores da **Embrapa**,

Assunto:

Matérias com Citação da Embrapa



