

APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS DA INDÚSTRIA DO PESCADO

Thiago Barbosa CAHÚ¹

1. Laboratório de Enzimologia, Departamento de Bioquímica, Centro de Biociências

Universidade Federal de Pernambuco - e-mail: thiago.cahu@ufpe.br

* Curso integrante do Paineil 03: Qualidade da matéria-prima na cadeia produtiva do pescado – VIII SIMCOPE

RESUMO

Com o recente desenvolvimento da aquicultura e demanda alimentícia por pescado processado, vem crescendo o interesse da comunidade científica e produtores em utilizar, de forma mais eficaz, os coprodutos, rejeitos e descartes das indústrias de processamento de pescados. Tais materiais constituem uma rica fonte de moléculas bioativas passíveis de extração e aplicações biotecnológicas e biomédicas. O Nordeste do Brasil é reconhecido como a principal região produtora de camarão no país, onde o produto é comercializado *in natura* ou processado, atendendo aos mercados nacional e de exportação. Durante o processamento do camarão são retiradas cabeça, carapaça e cauda, que podem corresponder a até 50% do peso do animal. Carapaças de camarões e caranguejos são utilizadas comercialmente para produção de quitina e quitosana, já que o conteúdo de quitina nestas fontes pode chegar a 20% em massa. Ademais, componentes como proteínas, pigmentos carotenóides, sais de cálcio e outros polissacarídeos são passíveis de aplicações na indústria de rações, em substituição à farinha de peixe, e até de usos mais refinados em dispositivos biomédicos ou como novos fármacos. Biomoléculas de resíduos do processamento de camarão podem ser obtidas num processo único, podendo ser aplicadas tanto na indústria de rações e alimentos como em abordagens biotecnológicas e biomédicas. A partir dos resíduos do processamento industrial de crustáceos pode-se obter a quitina e a quitosana, sendo esta uma atividade economicamente viável, pois sua extração se baseia em processos de baixo custo, que podem incrementar o aproveitamento dos recursos do setor pesqueiro, principalmente, quando associada à recuperação de carotenóides, uma vez que o exoesqueleto dos crustáceos contém uma considerável quantidade de astaxantina. Quitosana e derivados com alto teor de pureza e valor agregado são passíveis de serem aplicados em produtos biomédicos. A utilização avançada de resíduos do processamento de camarões pode contribuir para o desenvolvimento local de produtores de camarão, como alternativa de utilização de resíduos da indústria pesqueira para aplicações mais refinadas. Os objetivos propostos são: evidenciar o potencial da cadeia produtiva do pescado em produzir subprodutos passíveis de aproveitamento; determinar quais possíveis moléculas bioativas podem ser recuperadas a partir de resíduos do processamento de peixes e crustáceos; avaliar os métodos de tratamento e processos que podem ser aplicados ao pescado e o potencial de aplicação de moléculas bioativas (proteínas, polissacarídeos, pigmentos) no setor de aquicultura e outros segmentos industriais.