

**Obtenção de Concentrado Proteico da Pele de Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) por Via Ácida e Enzimática**

**Maria Cristiane Andrade<sup>1</sup>; Renata Hernandez Barros Fuchs<sup>1</sup>; Flávia Aparecida Reitz Cardoso<sup>1</sup>; Leila Larisa Medeiros Marques<sup>1</sup>; Stéphani Caroline Beneti<sup>1</sup>; Adriana Aparecida Droval<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Campo Mourão  
leilamarques@utfpr.edu.br

**Sessão do trabalho:** Qualidade de Alimentos

**Resumo:** A atividade da piscicultura vem crescendo mundialmente, e o Brasil tornou-se uma das potências neste cultivo. Sabe-se que a tilápia do nilo detém excelente aceitação dos consumidores, devido às suas características e qualidade de sua carne, favorecidos por sua comodidade de cultivo e adaptação ao clima tropicalista brasileiro, o que propicia a intensa geração de resíduos advindo de seu elevado consumo. O uso destes resíduos para obtenção de coprodutos de elevado potencial bioativo, passou a ser perscrutado por cientistas e estudiosos de tal maneira a lhe atribuir valor comercial e reduzir seu descarte incorreto, demonstrando serem fontes de extração de colágeno, uma proteína estrutural com uma vasta gama de aplicabilidade em várias áreas de interesse. Neste trabalho realizou-se a investigação da eficiência da extração de concentrado proteico de pele de tilápia por via ácida e enzimática com emprego da enzima pepsina e ácido acético, variando as concentrações de ambos, exceto o tempo e temperatura. Realizou-se a caracterização centesimal do concentrado extraído através das análises físico-químicas de umidade, cinzas, proteína bruta e solubilidade. Os resultados obtidos para análise de umidade (11,94 a 16,27%) e cinzas (2,01 a 3,07%) revelaram-se estar coerente com dados da literatura, obtendo maiores valores de umidade em maiores concentrações de pepsina. O teor de proteínas encontrado variou de 71,94% a 85,39%, evidenciando tratar-se de um concentrado proteico, o qual obteve melhores resultados com a utilização de concentrações de 0,50 mol/L de ácido acético e 0,40 mol/L de pepsina. Os valores encontrados na análise de solubilidade variando de 3,01% a 6,16% em contraposição às cinzas, denotam a eficiência na extração proteica. Logo, pode-se concluir que o método com o uso de pepsina favorece a extração proteica e indica a presença de proteínas colagenosas, corroborando com a valorização de resíduos gerados na atividade de piscicultura.

**Palavras-chave:** Pepsina. Colágeno. Concentrado Proteico.