

019

OBTENÇÃO DE GELATINA A PARTIR DE RESÍDUOS DE CARPA CABEÇA GRANDE (ARISTICHTHYS MOBILIS). Rosiele Couto Correa, Sidney Fernandes Bandeira, Marcel Franco Mougnot, Luiz Antonio de Almeida Pinto (orient.) (FURG).

A gelatina é o produto da hidrólise parcial do colágeno, contido em peles e ossos de animais e que pode ser obtida a partir de subprodutos da industrialização de pescados. O objetivo deste trabalho foi obter gelatina de cabeças de Carpa Cabeça Grande (*Aristichthys mobilis*) e caracterizar o produto obtido quanto à composição química. As cabeças foram moídas e submetidas ao tratamento alcalino/ácido, em soluções de 3 M NaOH (1:1 p/v) e pH 11 por 15 mim, a 3 M NaOH (1:1 p/v) e pH 11 por 60 mim e a 3 M HCl (1:1 p/v) e pH 2 por 15 mim. A extração da gelatina do material em água (1:2 p/v) foi realizada em duas etapas de 2 h, pH 4 e temperaturas de 50°C e 60°C, respectivamente. A solução de gelatina obtida (peles) foi filtrada, concentrada, resfriada e após seca e moída. O material sólido restante (fração óssea) foi seco, moído, suspenso em 0,6 M HCl (1:2 p/v) por 20 h a 10°C, após foi lavado com água. Foram realizadas quatro extrações, com adição de água (1:1 p/v), agitada por 30 mim, em pH e temperaturas de cada extração de 5, 3 a 60°C, 4, 4 a 70°C, 3, 8 a 80°C e 3, 6 a 85°C respectivamente. A solução de gelatina extraída (ossos) foi filtrada, concentrada, resfriada, seca e moída. O rendimento foi calculado em peso seco de gelatina por peso úmido de matéria-prima. Realizou-se a caracterização química da matéria-prima e do produto final. O rendimento médio da gelatina das cabeças de carpa obtido da pele foi de 2% e para os ossos foi de 3, 5%. A gelatina apresentou umidade de 12%, semelhante ao produto comercial. O teor de cinzas na gelatina de ossos foi elevado (3, 5%), devido à grande quantidade de cálcio e outros sais.