

260

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E FUNCIONAL DE UM HIDROLISADO ÁCIDO PRODUZIDO A PARTIR DE FILÉ DE CORVINA (MICROPOGONIAS FURNIERI). *Simone Canabarro Palezi, Vilásia Guimarães Martins, Aline Fontana, Fabiana Gerald Lima, Carlos Prentice-**Hernandez (orient.) (FURG).*

A indústria pesqueira processa uma grande variedade de espécies, das quais somente uma parte se emprega como alimento para consumo humano direto, o restante constitui um subproduto rico em proteínas e lipídios que pode se transformar em diversos produtos úteis, tais como hidrolisados protéicos. O teor protéico das diferentes espécies de pescado varia de 15 a 20%, o que viabiliza a utilização de qualquer espécie para obter hidrolisados protéicos de pescado, sendo estes produzidos a partir da hidrólise química de resíduos ou pescados inteiros. Este trabalho tem por objetivo caracterizar quimicamente e funcionalmente um hidrolisado protéico produzido a partir de filé de corvina (*Micropogonias furnieri*) por extração química ácida. A extração ácida foi realizada em pH 2-3 por um tempo de 20 min a temperatura de 30 °C, após foi submetida a uma centrifugação por 15 min, seguida da precipitação das proteínas através do ponto isoelétrico e então, realizada uma nova centrifugação. As análises de proteínas, lipídios, umidades e cinzas foram realizadas segundo metodologia da AOAC (2000). A determinação da capacidade de retenção de água foi realizada segundo REGENSTEIN et al., (1979), a capacidade de retenção de óleo foi realizada segundo metodologia descrita por FONKWE & SINGH (1996) e a solubilidade segundo MORR et al., (1979). O filé de corvina apresentou uma quantidade de proteína em torno de 90%, enquanto o hidrolisado obteve 96% de proteína em base seca. A melhor capacidade de retenção de água no filé in natura foi no pH 3 (15, 51 mL_{H₂O}/mL_{proteína}). O hidrolisado obteve a maior capacidade de retenção de água no pH 11 que foi de 21, 10 mL_{H₂O}/mL_{proteína}, no mesmo pH o filé apresentou um valor de 14, 56 mL_{H₂O}/mL_{proteína}. A capacidade de retenção de óleo foi melhor no filé in natura do que no hidrolisado, sendo 3, 40 e 2, 48 mL_{óleo}/mL_{proteína}, respectivamente.