

180

EXTRAÇÃO DA QUITINA PARA PRODUÇÃO DE QUITOSANA. *Samira Emi Kitazawa, Caciano Pelayo Zapata Noreña, Lígia Damasceno Ferreira Marczak (orient.) (UFRGS).*

A quitosana é um produto que possui aplicações em diversas áreas, principalmente no tratamento de águas, na produção de cosméticos, drogas, medicamentos e aditivos alimentícios, em membranas semipermeáveis e no desenvolvimento de biomateriais. Este produto é produzido a partir da desacetilação parcial da quitina, que é um dos mais abundantes polissacarídeos naturais produzidos por muitos organismos vivos, sendo usualmente encontrada como um componente das carapaças de crustáceos. Neste trabalho, a quitina foi extraída do exoesqueleto de camarões através de um tratamento químico; no entanto, como este polímero não é solúvel em solventes habituais e, para facilitar seu uso, foram executadas modificações na sua estrutura química. As propriedades físico-químicas da quitosana são função do grau de desacetilação (GD) e da massa molar média (M). A desacetilação da quitina foi levada a cabo através do método que usa como agente alcalino uma solução de hidróxido de sódio aquosa, obtendo-se três diferentes graus de desacetilação: baixo, médio e alto. O grau de desacetilação é definido como o número de grupos amino em relação aos grupos amida da cadeia polimérica, podendo ser determinado por meio de várias técnicas. Os diferentes graus de desacetilação definem usos específicos para a quitosana. (Fapergs).