

## Sessão 1

## Processamento e Armazenamento de Alimentos A

003

**DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO DE OBTENÇÃO DE ISOLADO PROTÉICO A PARTIR DE PESCADO DE BAIXO VALOR COMERCIAL: CORVINA (MICROPOGONIAS FURNIERI).** Ana Paula Rosa da Silva, Marcelo Cardoso da Silva, Simone Canabarro Palezi, Carlos

Prentice Hernandez (orient.) (FURG).

De acordo com a FAO (2002) a captura mundial de espécies aquáticas já atingiu os limites sustentáveis de 100 milhões de toneladas por ano, porém estima-se que mais de 50% não estão sendo utilizadas para consumo humano direto, e sim descartadas como resíduos ou encontradas como pescado de baixo valor comercial. Uma das razões para esses não ser utilizados em Rio Grande RS, é que não existem métodos práticos para processá-los além da obtenção de farinha de pescado. Outro problema com o aproveitamento do pescado, é que deve ser capturado a cada dia, e isto o faz demasiado caro para preservá-los quando se fala de manter a qualidade. Nessa linha, este trabalho teve como objetivo desenvolver um processo para extração de isolado protéico proveniente de Corvina (*Micropogonias furnieri*), espécie pouco valorizada e utilizada para farinha de pescado. O processo de extração ASP (Precipitação por Solubilização Ácida) inicia com a obtenção da polpa que depois de micronização será submetida à acidificação (pH 2 à 2, 5) para solubilização das proteínas, logo a matéria-prima é levemente alcalinizada até pH (5, 2 à 5, 5) para alcançar o ponto isoelétrico da proteína e a total precipitação das proteínas miofibrilares, livres das outras proteínas. O processo continua com as etapas de centrifugação (7.500 rpm) e secagem em estufa com circulação forçada de ar. O desenvolvimento das melhores condições de extração foi feito através de planejamento fatorial, verificando parâmetros como pH (2, 0, 2, 25, 2, 5), temperatura (55, 60, 65°C), tempo (10, 15, 20min), utilizando como respostas o rendimento e características finais do produto, que obteve os valores de 94, 10 % proteína e 1, 40 % lipídeos. O uso deste processo pode ser uma forma de utilizar subprodutos da indústria pesqueira para consumo humano direto, melhorando o nível protéico da população, além de minimizar o problema de poluição ambiental já que esses subprodutos são descartados ou pouco valorizados.