

GELATINA OBTIDA DA ESCAMA DE TILÁPIA DO NILO, OREOCHROMIS NILOTICUS COMO REVESTIMENTO PARA FILÉS DE PESCADO

Katharynna Gama de Carvalho, Claudia Brandão Vieira, Diego Alves do Vale, Lethicia Vieira de Mesquita Machado, Bartolomeu Warlene Silva de Souza

As indústrias de beneficiamento de pescado geram grandes quantidades de resíduos. No beneficiamento de tilápias seus resíduos representam mais de 60%. O colágeno é a principal proteína do tecido conjuntivo, sendo a proteína mais abundante em mamíferos, aves e peixes. Uma utilização comercial do colágeno é a gelatina, obtida pela hidrólise parcial do colágeno. Revestimentos e filmes comestíveis são tipos de proteção que podem ser aplicados em um alimento. O pescado é muito suscetível ao processo de deterioração principalmente devido a alguns fatores próprios. A escama de tilápia já se mostrou uma fonte de gelatina. O objetivo desse trabalho foi aplicar revestimentos de gelatina obtida de escama de tilápia como revestimento em filé de pescado resfriado para avaliar seu desempenho quanto ao processo de deterioração. Foram preparadas duas soluções de revestimento à base de gelatina (1% e 1,5%), ambas com 0,2% (v/v) de glicerol. Os filés foram submetidos à aplicação da solução de revestimento por aspersão, acondicionados em sacos plásticos e armazenados em refrigerador a temperatura $2,0^{\circ}\text{C} \pm 0,8$ durante 18 dias. Foram realizadas análises físico-químicas (pH, Bases nitrogenadas voláteis totais (BVT-N), Determinação de substâncias reativas ao ácido tiobabítúrico) e microbiológicas (bactérias psicrótróficas) dos filés revestido a cada três dias durante o período de 18 dias de armazenamento. A aplicação da gelatina como revestimento em filé de tilápia para uma possível inibição no processo de deterioração mostrou-se completamente efetiva nos resultados obtidos.

Palavras-chave: Filmes comestíveis. Tilápia. *Oreochromis niloticus*. Revestimento.