



AGREGANDO VALOR

Com o crescimento da produção de tilápia, intensifica-se a preocupação com o aproveitamento de resíduos oriundos do beneficiamento deste pescado, os quais podem representar até 60%, em peso, da matéria-prima. Neste cenário, a Embrapa Agroindústria de Alimentos (Rio de Janeiro/RJ) tem desenvolvido pesquisas para o aproveitamento de resíduos e coprodutos do processamento de tilápia, como a carne mecanicamente separada (CMS), visando agregar valor aos mesmos. O hidrolisado proteico de tilápia em pó é um dos possíveis produtos de valor agregado a serem obtidos.

UNIDADE EXECUTORA:

Embrapa Agroindústria de Alimentos

EQUIPE:

Ana Iraídy Santa Brígida
Angela Aparecida Lemos
Caroline Mellinger-Silva
Flávia dos Santos Gomes
Marília Penteadó Stephan
Regina Isabel Nogueira
Sidinéia C. de Freitas

ANO 2017 - Tiragem: 500 exemplares; Autor de Texto e Fotos: Ana Iraídy; Layout: Marcos Moulin e Andre Gomes



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Embrapa Agroindústria de Alimentos
Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba
23.020-470 - Rio de Janeiro - RJ - Brasil
Telefone: (21) 3622-9600 - Fax: (21) 3622-9713
SAC: www.embrapa.br/fale-conosco
www.embrapa.br/agroindustria-de-alimentos



Hidrolisado proteico de tilápia em pó



Agroindústria de Alimentos

O QUE É E COMO É PRODUZIDO?

O hidrolisado proteico de tilápia em pó é um insumo agroindustrial obtido a partir da quebra das proteínas presentes na carne mecanicamente separada de tilápia em moléculas menores, na forma de peptídeos e aminoácidos livres. O processo de obtenção deste hidrolisado utiliza enzimas proteolíticas, o que aumenta a aplicabilidade potencial dos hidrolisados proteicos em função da qualidade do produto final.



POTENCIAIS DE APLICAÇÃO

O hidrolisado proteico de tilápia em pó possui diversos potenciais de aplicação, tais como:

- Insumo em formulações alimentícias para consumo humano, a exemplo de temperos, sopas e embutidos proteicos;
- Ingrediente alimentício para suplementação proteica em formulações para públicos especiais, como atletas, idosos etc;
- Fonte de peptídeos bioativos na formulação de nutracêuticos, dentre outras aplicações.
- Formulação de ração animal, principalmente para a alimentação de larvas de peixes, alevinos e gatos.

CARACTERÍSTICAS DO HIDROLISADO EM PÓ

- Teor de Proteína: 28%
- Umidade: 4,5%
- Carboidratos: 51%
- Lipídios: 2,1%
- Cinzas: 14,3%
- Grau de hidrólise: 45%
- Capacidade de formação de espuma: 3,3%
- Índice de atividade emulsificante: 35 m²/g
- Capacidade antioxidante (ABTS): 328 µmol Trolox eq./g de proteína hidrolisada

