

EXTRAÇÃO DE COLÁGENO NAS VESÍCULAS GASOSAS ORIUNDO DAS ESPÉCIES *CYNOSCION LEIARCHUS* (PESCADA-BRANCA), *OREOCHROMIS NILOTICUS* (TILÁPIA-DO-NILO) E *SARDINELLA BRASILLENSIS* (SARDINHA-VERDADEIRA) (APOIO UNIP)

Aluno: Vinícius Gedraits e Silva

Orientadora: Profa. Mariana Garcia Martinez da Silva

Curso: Ciências Biológicas

Campus: Tatuapé

A grande quantidade de pescados no Brasil é notória, o mesmo não se pode dizer quanto seu aproveitamento, pois no geral só a carne é consumida e todo o resto é descartado. Dentre os produtos não explorados estão as vísceras como a vesícula gasosa, que segundo a literatura é fonte de colágeno. O objetivo do trabalho foi extrair colágeno das vesículas gasosas de três diferentes espécies de peixes consumidos popularmente no Brasil. Foram adquiridos exemplares em comércio local regulamentado de tilápia-do-nylo, pescada-branca e sardinha-verdadeira que foram pesados, medidos e seccionados em laboratório. Suas vesículas foram removidas, pesadas e medidas e fracionadas para facilitar a ação enzimática. Para a extração do colágeno foram realizados dois grupos de estudo, um com 1g de vesícula de cada espécie para 100ml de solução (pepsina + ácido acético) e outro com a vesícula inteira de cada espécie para cada 100ml de solução, com três repetições cada. As vesículas permaneceram submersas por 24h, em seguida, para a precipitação do colágeno, as amostras foram centrifugadas a 5000rpm por 25 minutos. O material precipitado foi distribuído em placas de Petri e mantido em temperatura ambiente por 72 horas para evaporação da água. As amostras secas foram pesadas e maceradas obtendo-se o colágeno em pó. Os resultados demonstraram que a pescada-branca é a mais rentável dos três, em relação aos demais, pois tem a vesícula mais espessa, mais pesada e de fácil remoção resultando em volumes maiores de colágeno extraído se contrapondo

à tilápia-do-nilo como a mais fina e com menor peso, rendendo pouco pó de colágeno.