ENEPEX
ENCONTRO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO
13º ENEPE UFGD - 10º EPEX UEMS
PESQUISA E TECNOLOGIA: AÇÕES PARA UM FUTURO SUSTENTÁVEL

EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO ÓLEO DA CABEÇA DE CURIMBA (*PROCHILODUS LINEATUS*) E MONITORAMENTO DA QUALIDADE DURANTE A ESTOCAGEM

SOUZA, Ana Claudia Silva [1](anaclaudiass12@outlook.com); **SILVA, Rayane Góis**[1] (ray_any12@hotmail.com); **ZIMMER, Fernanda Caspers**[2] (fernandacasperszimmer@gmail.com). **FUZINATTO, Mariana Manfroi**[3] (mariana.fuzinatto@gmail.com);

[1]Discente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS – Naviraí;
[2]Doutoranda em Química pelo programa de Pós- Graduação em Química (PQU) da Universidade Estadual de Maringá
[3]Docente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS – Naviraí

O peixe utilizado para o desenvolvimento do projeto foi o Curimba (*Prochilodus lineatus*).Com o beneficiamento do pescado são gerados resíduos como (cabeça, vísceras, carcaça, etc.), que são subprodutos ou sobras do processamento. O objetivo deste projeto foi a extração de óleo da cabeça do Curimba, para o monitoramento através de análises físico-químicas durante a estocagem, bem como a sua caracterização em ácidos graxos. Foram adquiridos aproximadamente 10 kg de cabeças de Curimba, as mesmas foram higienizadas, pesadas e cozidas. Após a cocção foram secas em estufa a 60° C por 20 horas e posteriormente trituradas em moinho de facas. O óleo foi obtido através da farinha, por meio da metodologia de Bligh e Dyer, pois já que objetivo foi verificar a oxidação durante o monitoramento, não poderia deteriora-lo ao longo da extração. O mesmo foi armazenado e dividido em quatro frascos âmbar e acondicionados em temperatura ambiente (25° C), expostos a variações de temperatura e luz. As análises para o monitoramento da qualidade foram: índice de acidez, índice de peróxido, índice de iodo e índice de saponificação e também quantificação de ácidos graxos, sendo realizadas no tempo 0 que representou o início e o tempo 240 dias representando o final do experimento. O índice de acidez apresentou média de 7,195±0,169 mg KOH/g no tempo 0 e 6,452±0,135 mg KOH/g no tempo 240 dias, sendo que o máximo permitido para farinha de óleo é 3 mg KOH/g. Para o índice de peróxido os valores dobraram entre o tempo 0 e 240 dias, para o índice de saponificação apresentou-se os valores (45,014±6,755 mgKOH/g no tempo 0 e 42,633±2,489 mgKOH/g no tempo 240 dias), resultados abaixo do que a literatura preconiza para farinha de peixe, que é 189-193 mg KOH/g. Em relação aos ácidos graxos, entre o tempo 0 e 240 dias, percebeu-se o aumento dos ácidos graxos saturados, principalmente dos ácidos palmítico 16:0 e esteárico 18:0, isso ocorreu devido ao processo de oxidação e todas as condições a que o óleo foi exposto. Quantidades significativas de ácidos graxos essencias foram detectadas como ácido linoléico (617,84±482,38mg/100g), ácido oléico (2946±2678,05 mg/100g).Os resultados de todas as análises indicam que houve deterioração do óleo durante a estocagem, porém o aproveitamento deste resíduo mostra-se vantajoso, pois poderia-se reduzir custos, minimizar impactos ambientais, além de empregar uma possibilidade nova de utilização, já que apresentam alto teor de proteínas, minerais e lipídios.

Palavras-chave: resíduos, farinha de peixe, ácidos graxos.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Iniciação Científica - PIC/UEMS pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor. À UTFPR – Campus Medianeira pelo auxílio na realização das análises de ácidos graxos.