

## Pesquisadores da UEM transformam tilápia em vestuário, material hospitalar e suplemento alimentar

Graças à pesquisa da UEM, o estado transforma parte da produção de tilápia em produtos de valor agregado, destacando-se na moda e na medicina.

Por **Ingrid De Souza** Publicado em 30 de outubro de 2024 - 15:25 Atualizado em 30 de outubro de 2024 - 15:44



Foto: Maria Luiza Rodrigues/UEM

🕒 Tempo estimado de leitura: 3 minutos

Com uma produção de 209 mil toneladas em 2023, o Paraná é responsável por 36% do cultivo de tilápia no Brasil, que totalizou 579 mil toneladas no ano passado. Pesquisadores da Universidade Estadual de Maringá (UEM) estão transformando parte dessa produção em produtos com maior valor agregado, ligados às indústrias da moda, hospitalar, farmacêutica e alimentícia.

Recentemente, as inovações da UEM foram destaque em dois importantes eventos de moda: a 2ª edição do Santa Catarina Fashion Week, realizada em 25 e 26 de setembro em Florianópolis, e o 58º São Paulo Fashion Week, ocorrido entre 16 e 20 de outubro. Roupas confeccionadas com couro de tilápia produzido na UEM foram apresentadas nas passarelas.

- [Paraná estabelece novo marco na produção de frango e vê crescimento no abate de suínos](#)
- [Com tilápia em alta, exportação paranaense de pescados cresceu 20% no 1º semestre](#)
- [Abate de bovinos, frangos e suínos cresceu no terceiro trimestre](#)
- [Exportação de pescados do Paraná cresce 20% no primeiro semestre de 2024](#)
- [Paraná lidera produção e exportação nacional de carne de peixe](#)

As estilistas trabalharam em colaboração com a zootecnista Amanda Hoch, ex-aluna de pós-graduação da UEM e coproprietária da Tilápia Leather, especializada na produção de couro para sapatos, bolsas e vestuário. A professora Maria Luiza Rodrigues de Souza, responsável pelo laboratório de processamento de peles na UEM, apoiou Amanda no projeto.

O laboratório, que iniciou suas atividades em 2004, é referência em pesquisas sobre a transformação da pele do peixe em couro, aplicando técnicas de curtimento em diversas espécies de peles. Maria Luiza destaca que a pele da tilápia representa de 4% a 10% do peso do pescado, oferecendo uma oportunidade econômica a pequenos e médios produtores.

- [Receba todas as nossas notícias pelo Whatsapp.](#)
- [Siga o Maringá Post pelo Instagram.](#)

Além da moda, o couro de tilápia também possui aplicações na medicina, sendo utilizado no tratamento de queimaduras. O laboratório da UEM desenvolveu um biofilme a partir da pele do peixe, promovendo a cicatrização e proteção de feridas.

Outra inovação é a produção de farinha de tilápia, um suplemento alimentar rico em proteínas, obtido a partir de partes do peixe que seriam descartadas. Esse processo não apenas reduz o desperdício, mas também oferece uma fonte de proteína de alta qualidade, sendo utilizado em diversos alimentos, como pães e shakes.

Todas essas iniciativas são fruto de um trabalho multidisciplinar na UEM, envolvendo parcerias entre diferentes departamentos, que visam agregar valor à produção de tilápia e promover a sustentabilidade na cadeia produtiva.



Siga-nos no Google News

### Leia mais sobre:

Biofilme

Farinha de tilápia

Medicina

moda

Paraná

Sustentabilidade

Tilápia

UEM

Ingrid De Souza

Olá, tudo bem? Sou estudante de jornalismo e jornalista estagiária do Post.

Comentários estão fechados.

## Últimas Notícias

DESTAQUE

Mais de 80 alunos e professores sofrem ataque de abelhas durante visita à fazenda...

30 de outubro de 2024

ALEP

Na Semana do Lixo Zero, deputados ampliam obrigatoriedade instalação de coletores...

30 de outubro de 2024

DESTAQUE

Itaipu celebra 5 Empresarial con

30 de outubro de

DESTAQUE

Confiança do consumidor paranaense cresce pelo terceiro mês consecutivo

30 de outubro de 2024

DESTAQUE

Cemitério no Paraná: filha encontra caixão aberto e sepultura do pai violada

30 de outubro de 2024

DESTAQUE

Conversa com L gastos está avar

30 de outubro de

