



ENSINO SUPERIOR

Tilápia vira vestuário e material hospitalar em laboratório da UEM

Parte dessa produção está se transformando em outros produtos de maior valor agregado

Da Redação

Atualização: 30 de outubro, 2024, às 10:03 ·



RECEBA NOTÍCIAS NO SEU WHATSAPP!

Participe dos grupos do TNOline



Sponsored by: TIM - Black Awareness

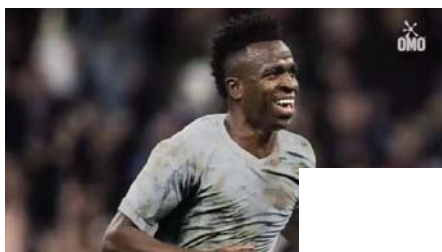
Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK



O Paraná responde por 36% do cultivo anual de tilápia no Brasil

continua após publicidade



continua após publicidade



Sponsored by: 1
Awareness

Mateo Flores 56

Com uma produção de 209 mil toneladas em 2023, o Paraná responde por 36% do cultivo anual de tilápia no Brasil, que totaliza 579 mil toneladas no ano passado. Graças a um trabalho de pesquisa conduzido por professores e estudantes da Universidade Estadual de Maringá (UEM), no Noroeste, parte dessa produção estadual está se transformando em outros produtos de maior valor agregado ligados às indústrias da moda, hospitalar, farmacêutica e alimentícia.

continua após publicidade



suomenseniorihoiva.fi

Kiireetön palvelu - Maksu
etähoito käytössäsi

O exemplo mais recente que decorre deste trabalho pode ser visto em dois importantes desfiles de moda do Brasil: a 2ª edição do Santa Catarina Fashion Week, que aconteceu nos dias 25 e 26 de setembro em Florianópolis, e o 58º São Paulo Fashion Week, realizado entre os dias 16 e 20 de outubro na capital paulista. Em ambos os eventos, roupas confeccionadas com couro de tilápia produzido na UEM ganharam as passarelas.

LEIA MAIS: [Jornada Diocesana da Juventude reúne jovens em Santa Fé](#)

As estilistas confeccionaram peças com couro de tilápia produzido pela zootecnista Amanda Hoch, uma ex-aluna de pós-graduação da universidade. Ela também é coproprietária da Tilápia Leather, uma empresa especializada na produção do couro usado como base para a confecção de sapatos, bolsas e outros artigos de vestuário feitos a partir da pele da tilápia.

continua após publicidade

Amanda contou com o suporte da professora e sua ex-orientadora Maria Luiza Rodrigues de Souza, do Departamento de Zootecnia da UEM, que também idealizou a criação do laboratório de processamento de peles e pequenos e médio animais da instituição. Atualmente, o laboratório, que iniciou suas atividades em 2004, é considerado uma referência em pesquisas sobre a transformação da pele do peixe em couro.

“A Amanda nos procurou para estender o convite, porque ela sentiu um pouco de dificuldade na parte de matização das cores. Fizemos o trabalho, passamos para a Mônica Sampaio, que é a estilista que fez o desfile, e a repercussão foi muito grande”, contou Maria Luiza.

O laboratório onde a professora Maria Luiza trabalha possui mais de 100 metros quadrados e fica dentro da Fazenda Experimental de Iguatemi (FEI), no distrito de mesmo nome localizado no município de Maringá. Anualmente, cerca de 40 novos estudantes de pós-graduação, além de alunos da graduação e de grupos de iniciação científica, utilizam o espaço.

continua após publicidade

Nele, os pesquisadores aplicam técnicas distintas de curtimento em diferentes espécies de peles animais, incluindo outros peixes de água doce e marinha, rãs, coelhos, caprinos, jacarés e avestruzes, entre outros. Os estudos envolvem análises de resistência dos diferentes couros processados no laboratório, testes físico-químicos e físico-mecânicos, bem como análise de histologia (ciência que estuda tecidos dos seres vivos) e microscopia eletrônica.

Para Maria Luiza, o processamento do couro de tilápia representa um potencial econômico a ser explorado por produtores e

continua após publicidade

“Independentemente de onde você vai aplicar o couro de tilápia, seja em calçados, bolsas ou outras roupas e acessórios, ele vai enriquecer muito o produto e elevar o seu preço porque se trata de algo diferenciado no mercado”, afirmou a professora.

Além dos eventos de moda, as técnicas de curtimento também já foram amplamente apresentadas em eventos científicos internacionais promovidos por instituições de ensino da Argentina, Colômbia, Equador, Itália e México.

De acordo com Amanda, o aproveitamento do couro de tilápia é uma solução ambientalmente sustentável para pequenos e médios produtores do peixe, que também podem arrecadar mais com as sobras da produção depois da venda da carne. ***“Os grandes produtores, que são principalmente as cooperativas, no caso do Paraná, já reutilizam a pele da tilápia para a produção de óleo, ração e cola, mas no caso dos pequenos e médios produtores, a venda para a produção de couro é muito vantajosa”***, disse a ex-aluna e empresária.

continua após publicidade

“Na maior parte dos casos, esses piscicultores não sabem o que fazer com a pele e acabam vendendo ela por um valor bem baixo, de 15 a 30 centavos por quilo, enquanto nós pagamos até R\$ 5 por quilo, o que para eles representa um acréscimo de 30% no valor total da produção de tilápia, que pode ser reinvestido com contratação de mais funcionários ou em melhorias de suas propriedades”, acrescentou Amanda.

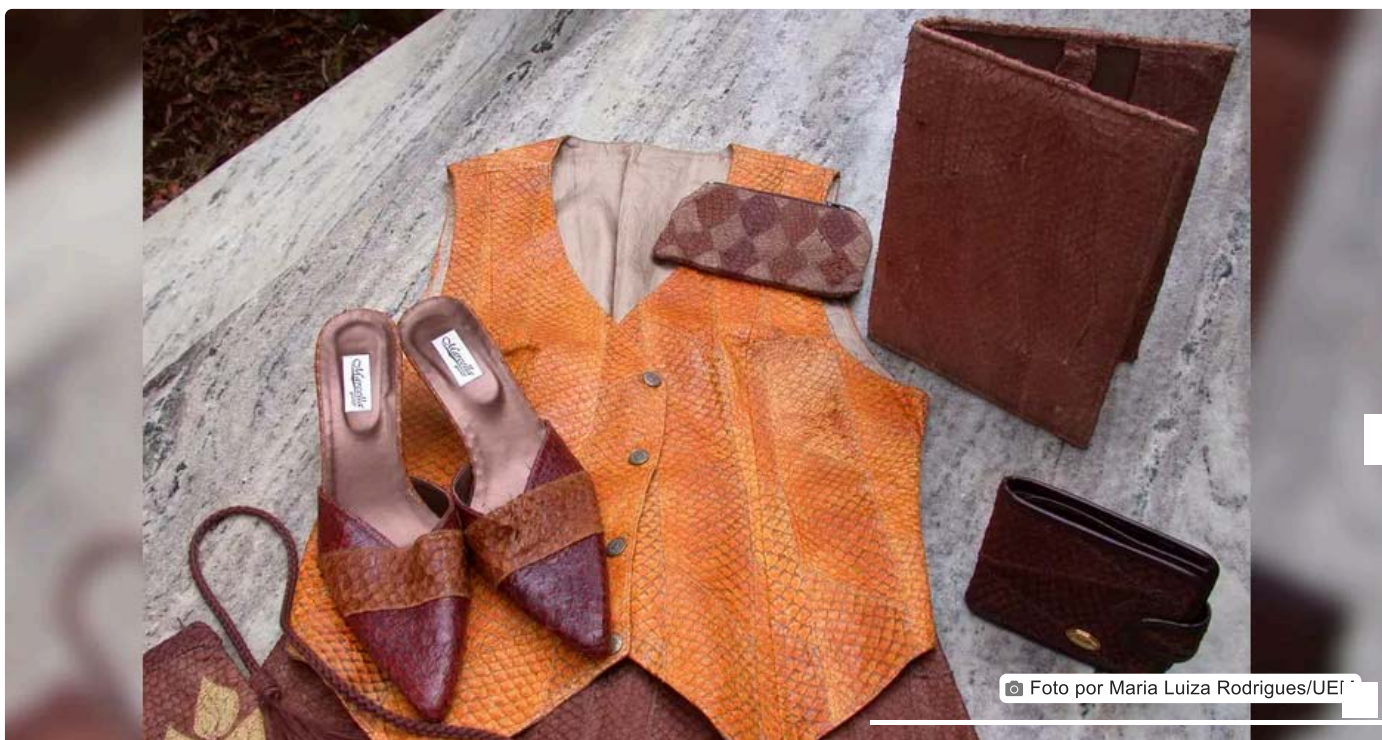


Foto por Maria Luiza Rodrigues/UEF

Parte dessa produção estadual está se transformando em outros produtos de maior valor agregado ligados às indústrias da

OUTROS USOS – Assim como na moda, os produtos feitos a partir da tilápia na UEM têm demonstrado grande potencial de uso em outros segmentos econômicos, sobretudo na medicina, com tratamentos hospitalares, e também com produtos que servem como suplemento alimentar feitos a partir da farinha de tilápia.

continua após publicidade

No caso da medicina, a pele de tilápia já é mais conhecida do público em geral por ser usada no tratamento de queimaduras de 2º e 3º graus devido às suas propriedades, que ajudam na cicatrização e redução da dor. No laboratório da UEM, porém, esse processo foi aprimorado com a preparação e esterilização da pele do peixe, que passa por um tratamento para retirada de escamas, células e outros resíduos, preservando o colágeno e as proteínas naturais.

continua após publicidade

[- Clique aqui e receba nossas notícias pelo WhatsApp](#)

Após esse tratamento, ele é transformado no chamado biofilme, cuja estrutura mantém características que promovem a hidratação e proteção da área lesada. O biofilme é altamente compatível com a pele humana, o que reduz a chance de rejeição pelo organismo e acelera o processo de recuperação dos tecidos afetados.

continua após publicidade

Já a farinha de tilápia vem ganhando destaque como um suplemento alimentar rico em proteínas, especialmente valorizado por atletas e pessoas que buscam uma dieta mais equilibrada. O processo de produção envolve o aproveitamento das partes do peixe que geralmente seriam descartadas, como pele, espinhas e sobras de carne.

Esses resíduos são submetidos a um processo de cozimento, secagem e moagem, resultando em uma farinha com alta concentração de proteínas e outros nutrientes essenciais, como ômega 3, ômega 6, cálcio e fósforo, cujo produto final não apenas otimiza o aproveitamento do pescado, mas oferece uma fonte de proteína de alta qualidade.

A farinha de tilápia pode ser incorporada em shakes, pães e bolos, enquanto na UEM o seu uso já vem sendo testado em conjunto com o leite, arroz e na produção de chips, sendo uma alternativa mais sustentável e nutritiva às atuais opções disponíveis no mercado. Assim como o uso do couro, a confecção de suplementos com outras partes do peixe ajuda a reduzir o desperdício na cadeia produtiva da tilápia.

De acordo com Maria Luiza, todas as linhas de pesquisa e produção relacionadas à tilápia são feitas a partir de um trabalho multidisciplinar que envolve diferentes departamentos da UEM. ***“Nós trabalhamos em parceria com o setor de engenharia de alimentos para a produção de farinha e com as equipes de histologia e de farmácia para fechar toda a parte da pesquisa relacionada ao biofilme”***, explicou a professora.



Siga o TNOline no Google News

Tags Relacionadas



Como gerar uma segunda renda investindo \$150 na Amazon ou em outras opções?

★★★★★
goaitrademarket



Nutricionista: Tem muita gordura na barriga? (Beba isso antes de dormir)

Especialista em emagrecimento - Dra. Bianca Bonete



Por que Fátima de Tubarão foi condenada pelo STF? Entenda



Verdureiro morre após sofrer queda de telhado em Apucarana



Mãe de Isabella Nardoni e pai de Henry Borel são eleitos vereadores



Morre em Arapongas a dentista e radialista Andre Pessoa aos 52 anos

Ver Comentários

Mais matérias de Paraná

- > Criança morre ao ser atropelada por caminhão de coleta de lixo no PR
- > Criança de 3 anos morre afogada em tanque de peixes no Paraná
- > Polícia Civil desarticula esquema de lavagem de dinheiro em Londrina
- > Homem é preso por estupro de vulnerável da própria enteada no PR
- > Tirou onda! Morador de Maringá 'surfa' durante temporal e viraliza
- > DER-PR promove melhorias em rodovia entre Guarapuava e Pinhão



Edição Digital

Clique e confira

Whatsapp

Receba notícias no grupo do TN!

Newsletter

Receba notícias via e-mail!

Clima Em

Loterias

Selecione abaixo:

Mega-sena

Últimas Notícias

SAÚDE

Atriz é levada às pressas ao hospital ao passar mal após usar Ozempic



AGRESSÃO

Violência doméstica mobiliza Samu e PM na madrugada em Ivaiporã

Hà 08 horas - Em Vale do Ivaí



VALE DO IVAÍ

Mulher em surto é contida pela PM e socorrida pelo Samu em Ivaiporã

Hà 06 horas - Em Vale do Ivaí



ACERTOU A QUINA

Bolão feito em Ivaiporã leva R\$ 108 mil na Mega-Sena

Hà 21 horas - Em Vale do Ivaí



FESTIVAL

Cambira terá 'fim de semana de rock'; confira a programação

Hà 21 horas - Em Vale do Ivaí



MAIS NOTÍCIAS

Notícias

Apucarana

Arapongas

Vale do Ivaí

Paraná

Vídeos

Revista UAU!

Cotidiano

Política

Esportes

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

[Previsão do Tempo](#)

[Loterias](#)

[Mais Lidas](#)

[Últimas Notícias](#)

[Tudo sobre](#)

Blogs e Colunas

[Fluídos Positivos](#)

[Empresas, Empresários e Desenvolvimento](#)

[Coluna da Tribuna](#)

[Blog da Thays Diniz Bomba](#)

TNONLINE

[Fale Conosco](#)

[Anuncie](#)

[Expediente](#)

[Copyright](#)

[Termos & Condições](#)

 **TN Online**

TNOnline - Todos os direitos reservados - © 2000 - 2024



Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.