

## **Aproveitamento do resíduo (courinho) obtido na produção de gelatina: estudo de métodos de desengraxe e determinação de propriedades funcionais**

Aniela Pinto Kempka<sup>1</sup>, Elisandra Fagundes<sup>2</sup>, Rosa Cristina Prestes<sup>3</sup>, Camila da Cruz<sup>4</sup>, Gabriela Polmann<sup>5</sup>,  
Roberta Pedott Pompermayer<sup>6</sup>

Palavras-chave: courinho, aproveitamento, propriedades funcionais.

O processo de extração de colágeno para a obtenção de gelatina gera um resíduo sólido chamado de courinho, que se caracteriza por conter alto teor de proteína. Esta proteína pode ser utilizada na formulação de alimentos e bebidas, porém, é necessário que possua propriedades funcionais compatíveis. O objetivo do presente trabalho foi testar 9 diferentes testes para o desengraxe do courinho, utilizando diferentes concentrações de NaOH 2N e NaClO 12%, diferentes temperaturas e tempos além da determinação das propriedades funcionais do produto seco. O menor percentual de gordura foi obtido para T6 (NaOH/50°C/30min), seguido de T9 (NaOH/80°C/15min) com 1 % e 2 %, respectivamente. O teste onde se obteve o maior percentual de gordura, 10 %, foi T7 (NaOH/20°C/30min). Para a proteína, os maiores percentuais obtidos foram 19 % para T3 (NaClO/50°C/30min), seguidos de 18 % para T2 (NaClO/20°C/30min), T4 (NaClO/80°C/30min) e T8 (NaOH/50°C/30min). O menor percentual de proteína foi de 7 % para T6. Quanto aos valores de rendimento de matéria prima, T1 (sem produto, 80°C, 15 min) apresentou maior valor, sendo 84 %, seguindo de T7 (72 %) e T2 (64 %). O menor valor obtido de rendimento de matéria prima foi para T3 e T9, ambos com 54 %. Em relação às propriedades funcionais, foram observados bons resultados para capacidade de absorção de água (247,49 % a 282,12 %). Para as demais propriedades, não foram observados resultados satisfatórios. A desnaturação proteica pode ter comprometido as propriedades funcionais e novos estudos estão sendo realizados para o melhoramento destas.

---

<sup>1</sup> Orientador, Professor do Departamento de Engenharia de Alimentos, CEO - UDESC – aniela.kempka@udesc.br.

<sup>2</sup> Acadêmico(a) do Curso de Engenharia de Alimentos, CEO - UDESC, bolsista de iniciação científica PROIP/UDESC.

<sup>3</sup> Professor Participante do Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos. Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.

<sup>4</sup> Acadêmico do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos, CEO – UDESC.

<sup>5</sup> Acadêmico do Curso de Engenharia de Alimentos, CEO - UDESC, bolsista de iniciação científica PIVIC/UDESC.

<sup>6</sup> Acadêmico do Curso de Engenharia de Alimentos, CEO - UDESC, bolsista de iniciação científica PIVIC/UDESC.