

De sorvete a enxertos de pele: Os diversos usos da tilápia no Brasil

O sorvete de tilápia deve chegar ao mercado até o fim deste ano - Foto: Albari Rosa

Pesquisas com restos e partes antes descartadas mostram a versatilidade do peixe mais produzido no país

Enrico Romanelli - UNESP Bauru - 31/10/23

“Sorvete é uma sobremesa gelada à base de laticínios como leite ou nata, à qual é adicionada fruta ou outros ingredientes e sabores. A maior parte contém açúcar, embora alguns sejam feitos com adoçantes. Em alguns casos, são acrescentados corantes ou aromatizantes como complemento ou substituição dos ingredientes naturais.” É assim que a Wikipedia define o sorvete, mas para a pesquisadora Ana Maria da Silva, a definição é outra.

Durante sua tese de doutorado, a engenheira da pesca viu em sua família uma necessidade e criou uma solução, o sorvete de tilápia. O produto é muito similar ao “Whey Protein”, muito consumido por praticantes de musculação, mas ao invés de ser retirado da proteína do leite, vem do peixe.



A pesquisadora Ana Maria da Silva mostra seu produto internacionalmente premiado, o sorvete de tilápia - Foto: arquivo pessoal de Ana Maria

“O sorvete surgiu com o tratamento que a minha filha passou, quando teve um câncer de mama gestacional e precisava ingerir uma alta concentração de proteínas, mas não conseguia se alimentar por causa das feridas na boca”, explica Ana Maria. Tendo em mente a alta quantidade de proteínas de que sua filha precisava, a pesquisadora desenvolveu um produto que possui todos os macronutrientes necessários, baseado na tilápia, sem gosto e sem cheiro.

A produção de tilápia

Hoje, a tilápia é o peixe mais produzido no Brasil: em 2022 foram mais de 860 mil toneladas, alcançando cerca de 64% da produção total de pescado no país. Até 2030, a previsão é de que esse número chegue a 80%.

Apesar do número tão alto, o peixe não é nativo brasileiro, nem mesmo é da América do Sul. Originalmente, a tilápia é da África, mas se adaptou com muita facilidade em todos os lugares onde foi introduzida pelo homem, principalmente no Brasil e nos Estados Unidos.

O pesquisador Ricardo Pereira Ribeiro, líder do grupo de estudos PeixeGen, da Universidade Estadual de Maringá (UEM), conta também que os peixes passam por melhoramento genético para aumento da produtividade há anos. “Hoje os programas de seleção são direcionados para ganho de peso. Nós temos um programa, na UEM, em que estamos na décima quarta geração dos animais, com um aumento anual por geração de 3,3% no ganho de peso, cerca de 140 gramas a mais entre a primeira e a última geração.”

Porém, engana-se quem pensa que apenas a carne do animal é comercializada e aproveitada. Segundo o presidente da PeixeBR (Associação Brasileira de Piscicultura), Francisco Medeiros, “existe uma brincadeira de que do boi só se perde o berro, como a tilápia não tem berro, não se perde nada”.

Ainda segundo Medeiros, “a posta e o filé da tilápia são as partes mais consumidas do animal, obviamente. Por se tratar de um peixe que tem uma carne suave, sem espinhas e de fácil cocção e consumo. Mas o mercado para subprodutos e derivados tem crescido cada vez mais”.

Os derivados do peixe

“Os principais subprodutos hoje são a farinha e o óleo da tilápia, mas nós já temos avanços significativos, principalmente na produção de hidrolisados de tilápia para alimentação humana. Temos também a utilização dos resíduos - vísceras e a própria carcaça depois que se tira o filé - para a produção de adubo. É um setor que cresce bastante, nós temos a comercialização de escamas e de pele para produção de colágeno. Principalmente, nesse caso, para exportação”, detalha o presidente.

A farinha de tilápia é utilizada como ração ou suplementação para animais como: galinhas poedeiras e de corte, suínos, ovinos e bovinos - em especial vacas de leite - e camarões. O óleo tem diversos usos, desde a produção de alguns alimentos passando pelo uso na fabricação de tintas e até a aplicação em dermocosméticos. Além disso, a carcaça e os restos do animal podem ser utilizados como adubo, por meio do processo de hidrólise enzimada, e é considerado um excelente adubo para plantações orgânicas, pois não possui aditivos químicos.

Há ainda usos medicinais dos derivados da tilápia, como conta Ribeiro, “temos várias perspectivas para o uso da pele do peixe, ela já é muito utilizada em enxertos de pele de vítimas de queimaduras ou outras lesões. Agora, estamos pesquisando o uso da betactina, um produto que é extraído do osso do peixe e serve para implantes, principalmente dentários, mas ainda está em fase inicial de testes.”



Enxerto feito em vítima de queimadura com pele de tilápia, o procedimento foi criado por médicos pesquisadores da Universidade Federal do Ceará - Foto: Divulgação Prefeitura do Rio de Janeiro

O sorvete

A pesquisa para a produção do sorvete de tilápia surgiu na tese de doutorado em desenvolvimento rural sustentável de Ana Maria. “Não tivemos investimentos externos, apenas o investimento familiar. E o maior desafio foi encontrar empresas do setor privado que estivessem dispostas a produzir o nosso produto, tanto para os testes quanto para uma produção em larga escala para comercialização”, explica a pesquisadora.

No fim do ano passado, em novembro, Ana Maria recebeu um prêmio por conta de sua pesquisa. O projeto levou o terceiro lugar na Maratona de Inovação do Pescado no AgriFutura, o que trouxe holofotes para o projeto e ajudou na divulgação.

Para quem não aprecia o gosto ou o cheiro de peixe, não precisa se preocupar. A tilápia passa por um processo que a transforma em um alimento inodoro e insípido. Toda a carne do peixe é submetida a uma máquina que a transforma do estado sólido para o líquido, e é nesse processo que todos os resquícios das fortes características do peixe vão embora.



No sorvete de tilápia, todo o sabor e cheiro do peixe são retirados, tornando-o um sorvete comum, mas com diversos benefícios para a saúde de quem o consome. - Foto: Secretaria da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Governo do Estado do Paraná

O plano da pesquisadora é de que o sorvete esteja no mercado ainda neste ano: “o projeto está em fase final e estamos montando as lojas agora. O produto ainda não é comercializado, mas o nosso plano é de que chegue ao mercado até dezembro.”

O passo final para encerramento das pesquisas são os testes em hospitais especializados em pacientes com câncer. “A gente ainda vai fazer uma pesquisa nos hospitais de câncer para comprovar se o nosso sorvete realmente é um alimento nutracêutico (nutricional e farmacêutico) e funcional”. ■