



EXTRAÇÃO E AVALIAÇÃO DE COLÁGENO DERIVADO DE ÁGUAS-VIVAS (*Olindias sambaquiensis* e *Chiropsalmus quadrumanus*)

Heloisa Dallabrida^{1*}, Ruth M. Lucinda-Silva¹, Charrid Resgalla Jr.¹, Andressa Leite da Silva¹

¹Universidade do Vale do Itajaí, Brasil - heloisadallabrida@gmail.com.

INTRODUÇÃO

O colágeno é uma molécula amplamente estudada, com aplicações médicas e estéticas, especialmente em idosos para melhorar a saúde muscular e cartilaginosa. É utilizado em produtos alimentícios como gelatinas e cremes. No entanto, o colágeno de origem mamífera (bovinos e suínos) gera preocupações devido ao risco de transmissão de príons patogênicos e ao grande volume de resíduos gerados. Visando compreender a viabilidade do uso de colágeno de medusas, que é considerado de melhor qualidade e oferece uma fonte alternativa, pesquisas atuais visam aproveitar esses subprodutos, que são descartados por pescadores, para extrair um colágeno de alta qualidade. O objetivo do estudo é desenvolver um método padronizado para extrair colágeno em quantidade significativa, com base na qualidade, quantificação proteica e avaliação de antioxidantes.

MATERIAL E MÉTODOS

Amostras congeladas das espécies *Olindias sambaquiensis* e *Chiropsalmus quadrumanus* foram doadas pelo Laboratório de Ectotoxicologia Marinha (LETOX). Após descongelamento, a extração do colágeno foi realizada por dois procedimentos de extração diferentes, mudando o volume de solvente, em meio ácido a 0,5M, por 48 horas sob agitação mecânica.

Após extração, o produto foi filtrado, acondicionado em proveta e adicionado etanol 99% para precipitação do material proteico. O produto obtido foi congelado e seco por liofilização.

As 10 amostras obtidas foram analisadas quanto ao teor de proteína e perfil de absorção no IV.

RESULTADOS

O método de extração foi eficiente, resultando em material proteico com alto rendimento e teor proteico.

Na análise de absorção no IV foram observadas bandas de ligações características de proteínas.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam que as medusas são fontes ricas em material proteico e, que o aproveitamento deste resíduo pode gerar um produto rico em colágeno de alta qualidade.

Na continuidade do estudo, novas análises estão sendo realizadas para melhor caracterização do produto obtido, assim como, a aplicação em produtos farmacêuticos.

AGRADECIMENTOS

UNIVALI. FAPESC. CNPq.

