



Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE
Unidade Acadêmica de Serra Talhada – UAST
Curso de Engenharia de Pesca



COMPARAÇÃO DE PROCESSOS DE CURTIMENTO ARTESANAL EM PELES DE PEIXES DE ÁGUA DOCE E SALGADA

AUTORES:

Ana Paula G. Silva; Danubia N. Santos; Juliana A. Gois; Carlos A. F. Melo Junior; Ricardo Luis M. de Oliveira; Ronaldo O. Cavalli; Juliana F. dos Santos; Weruska de M. Costa & Juliana M. A. Vidal.

❖ INTRODUÇÃO

O processo de curtimento é a submissão das peles preparadas a substâncias curtentes que resulta em um material estável e imputrescível (Souza, 2004).

❖ OBJETIVO

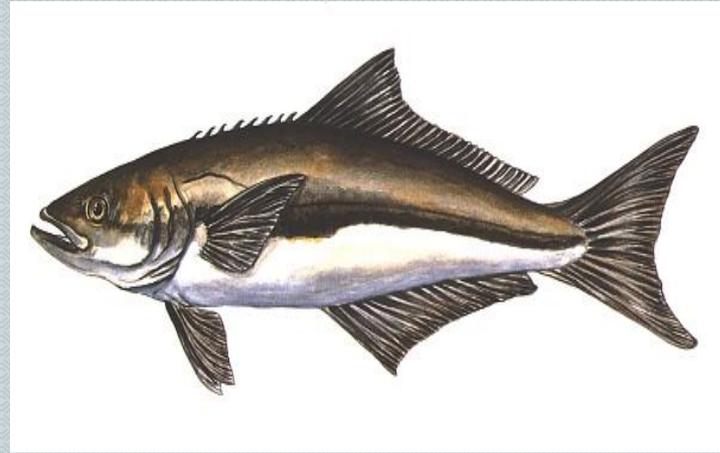
Comparar alternativas de processo de curtimento artesanal, para peixes de água doce e salgada, podendo servir como transparência de tecnologia para as comunidades que sobrevivem da pesca.

❖ METODOLOGIA

PELES



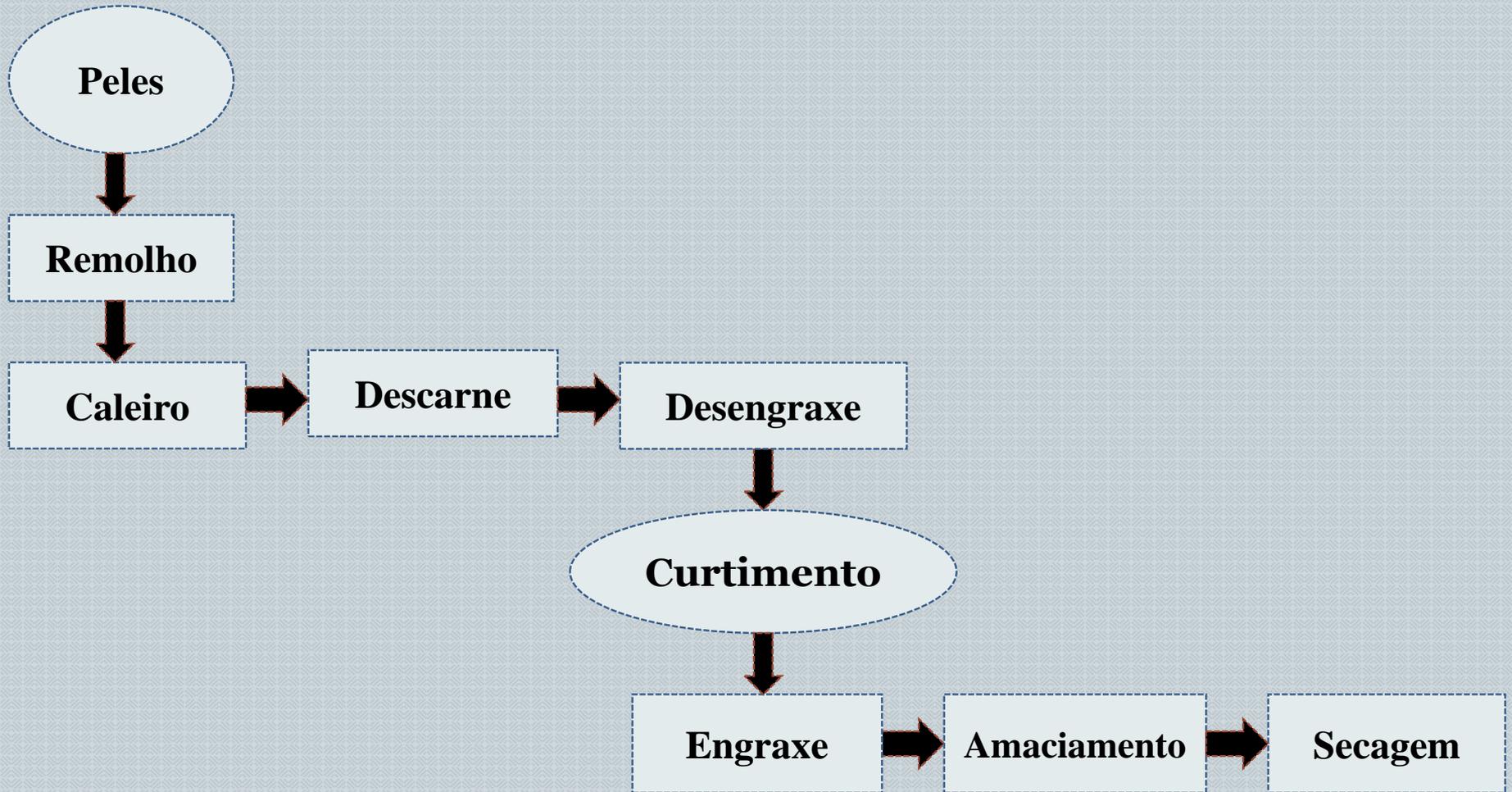
Tilápia (*Oreochromis sp.*)



Beijupirá (*Rachycentron canadum*)



METODOLOGIA



FLUXOGRAMA DO CURTIMENTO ARTESANAL DE PELES DE PEIXE

❖ METODOLOGIA

Remolho



Tilápia (*Oreochromis sp.*)



Beijupirá (*Rachycentron canadum*)

❖ METODOLOGIA

Caleiro



Tilápia (*Oreochromis sp.*)



Beijupirá (*Rachycentron canadum*)

❖ METODOLOGIA

Descarne



Tilápia (*Oreochromis sp.*)



Beijupirá (*Rachycentron canadum*)

❖ METODOLOGIA

Desengraxa



Tilápia (*Oreochromis sp.*)



Beijupirá (*Rachycentron canadum*)

❖ METODOLOGIA

Curtimento



Tilápia (*Oreochromis sp.*)



Beijupirá (*Rachycentron canadum*)

❖ METODOLOGIA

Engraxe



Tilápia (*Oreochromis sp.*)



Beijupirá (*Rachycentron canadum*)

❖ RESULTADOS

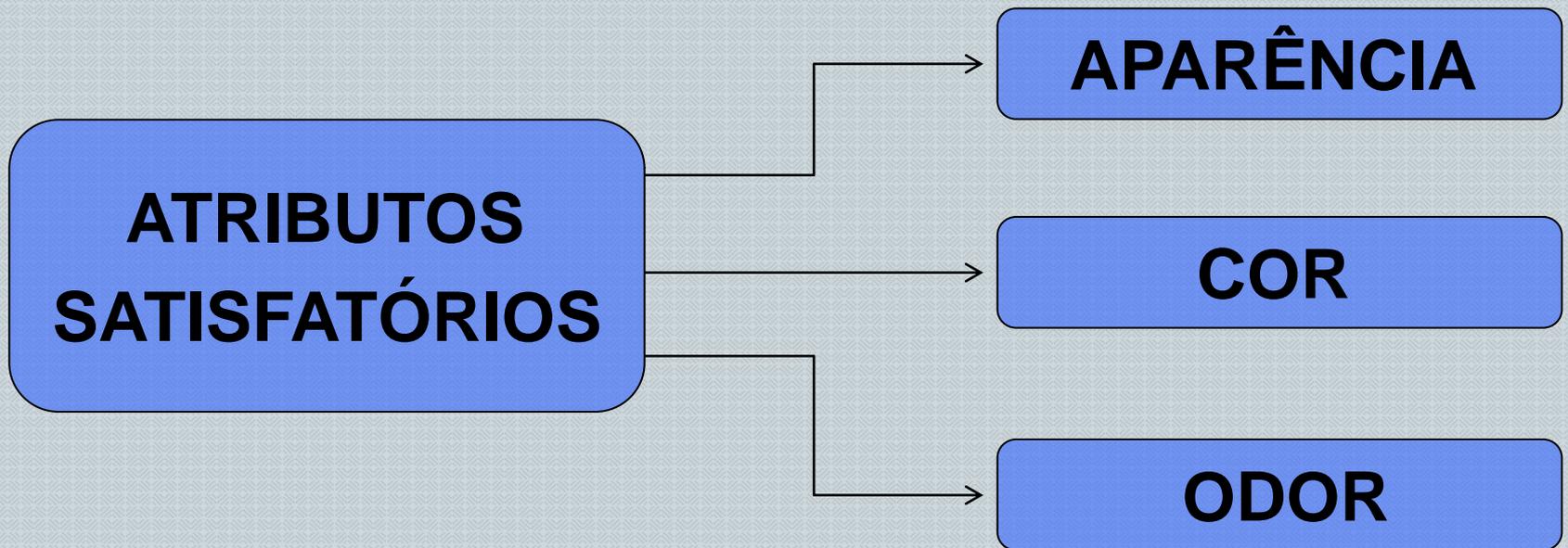


Tilápia (*Oreochromis sp.*)



Beijupirá (*Rachycentron canadum*)

❖ RESULTADOS



❖ RESULTADOS



Foto: Mariana Veiga

PEÇA ARTESANAL CONFECCIONADA COM COURO DE TILÁPIA

❖ CONCLUSÃO

As alternativas de processo de curtimento artesanal para as peles de peixes de água doce e salgada mostraram-se satisfatórias, sendo importantes em relação à redução nas quantidades de produtos químicos para aproveitamento de subprodutos pesqueiros.

❖ AGRADECIMENTOS



OBRIGADA

Email: anagoncalvessilva@hotmail.com.br

Fone: (81) 9723-4633