

## Equipe Técnica

*Fabiola Helena dos Santos Fogaça*  
Laboratório de Tecnologia de Alimentos  
fabiolafofoga@cpamn.embrapa.br

*Angela Puchnick Legat*  
Laboratório de Biotecnologia Aquática  
angelapl@cpamn.embrapa.br

*Alitieni Moura Lemos Pereira*  
Laboratório de Patologia de Organismos Aquáticos  
alitieni@cpamn.embrapa.br

*Jefferson Francisco Alves Legat*  
Laboratório de Recursos Pesqueiros  
legat@cpamn.embrapa.br

## Apoio:

Secretaria Especial  
de Aquicultura e Pesca



Solicitação deste documento deve ser feita à:

**Embrapa**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro de Pesquisa Agropecuária do Meio-Norte  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Av. Duque de Caxias, 5650, Bairro Buenos Aires  
Caixa Postal 01 - 64006-220 - Teresina, PI  
Fone: (86) 3089-9100 Fax: (86) 3089-9130  
www.cпамn.embrapa.br  
sac@cpamn.embrapa.br

Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



Tiragem: 500 exemplares  
Teresina, PI - março, 2009



## Aproveitamento agroindustrial do camarão marinho (*Litopenaeus vannamei*)



**Embrapa**

Meio-Norte

## Introdução

No Brasil, a criação de camarões marinhos é uma das atividades agroindustriais mais atrativas economicamente, concentrando 93 % de sua produção na Região Nordeste.

Entre as espécies de camarão cultivadas predomina o *Litopenaeus vannamei*, também chamado de camarão branco, que possui crescimento rápido e uniforme, fácil adaptação a diferentes condições ambientais, reprodução dominada e altas taxas de sobrevivência.

Durante seu processamento, 50 % do peso do animal resulta em subprodutos (cefalotórax, segmentos abdominais e caudas), ou seja, para cada quilo de camarão processado, meio quilo de resíduo é gerado. As sobras descartadas pelas unidades beneficiadoras, sem qualquer tipo de aproveitamento tecnológico, causam sérios problemas para a planta industrial, pois diminuem a eficiência do processo produtivo e poluem o meio ambiente.

## Formas de aproveitamento dos resíduos

No intuito de minimizar esse problema, diversas formas de aproveitamento desses resíduos vêm sendo estudadas:

- Elaboração de silagem e farinha de camarão, utilizadas na nutrição animal, principalmente em rações de peixes e camarões.
- Fabricação de flavorizantes, sabor camarão, para alimentos.
- Extração de quitina e quitosana, utilizadas nas indústrias farmacêutica e de alimentos.
- Extração de pigmentos (carotenóides), utilizados nas indústrias de alimentos e de cosméticos.
- Elaboração de fertilizantes para agricultura, especialmente utilizados em hortas.

A Embrapa Meio-Norte, juntamente com outras instituições parceiras e indústrias carcinícolas do Piauí, está pesquisando formas de utilização do resíduo do beneficiamento do camarão marinho na Região Nordeste.

A silagem ácida de camarão mostrou-se uma alternativa viável, pelo seu baixo custo de elaboração e estabilidade durante a estocagem. A farinha de camarão já apresentou um custo mais elevado, em razão da necessidade de secagem do material. Testes de desidratação do material em secadores solares devem ser conduzidos para minimizar esses custos.

Durante o planejamento da forma de aproveitamento, devem-se avaliar a disponibilidade do recurso na região, a oferta regular de matéria-prima, o custo de produção, os impactos no meio ambiente e, principalmente, o mercado consumidor, pois o produto final deverá ser de interesse da sociedade.