

**TRANSFORMAÇÃO DA PELE DA PESCADA AMARELA (CYNOSCION ACOUPA) E DA TILÁPIA DO NILO (OREOCHROMIS NILOTICUS) EM COURO, E AVALIAÇÃO DA RESISTÊNCIA MECÂNICA**

Gabriela Ribeiro Ferreira (Fundação Araucária)<sup>1</sup>  
Unespar/Campus Paranaguá, gabrielaribeiroferreira2@gmail.com

Kátia Kalko Schwarz (Orientadora/a)  
Unespar/Campus Paranaguá, katia.kalko@unespar.edu.br

Modalidade: Pesquisa  
Programa Institucional: PIBIC: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica

Grande Área do Conhecimento: Ciências Biológicas

**RESUMO:** A pescada amarela (*Cynoscion acoupa*) pode ser encontrada nos mercados de peixes em toda extensão do litoral do Paraná, juntamente com a tilápia (*Oreochromis niloticus*). A pele serve como uma excelente fonte de matéria-prima para a confecção de vestuário, calçados e artefatos em geral, desde que tenha sido processada com técnica adequada de curtimento. O processo de curtimento das peles de peixes inclui os seguintes passos: remolho, caleiro, desencalagem, purga, desengraxe, piquel, neutralização, recurtimento, tingimento, engraxe, secagem, amaciamento e acabamento. O uso de curtentes minerais, como cromo ou taninos sintéticos, podem causar danos ao homem e ao meio ambiente, por isso atualmente têm se dado preferência a couros curtidos com taninos vegetais. Porém, a maior preocupação com o uso de taninos vegetais é a dureza do couro em comparação com o couro de peixes curtido com de cromo. Para tanto, o objetivo deste trabalho foi de desenvolver técnica adequada a pescada amarela, com a obtenção de couros macios, assim como os da tilápias, tendo como agente curtente o tanino vegetal de mimosa e avaliação de sua espessura. Os testes foram realizados no Curtume Artesanal Comunitário de Pontal do Paraná/PR (PROVOPAR), localizado no município de Pontal do Paraná/PR. Com relação ao curtimento foi necessário repetir processos de remolho, caleiro e realizar raspagens durante o processo de caleiro, para que se pudesse melhorar a maciez dos couros obtidos. As análises de resistência foram executadas no Laboratório Multidisciplinar de Estudos Animais/LABMEA, no campus da UNESPAR em Paranaguá, com a retirada dos corpos de prova e medição dos mesmos com um especímetro conforme normativas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Os dados obtidos foram analisados, pelo programa estatístico Minitab®, e teste de T (n=20, sendo 10 amostras para cada espécie), no qual o couro da pescada amarela apresentou espessura de 1,572mm (P<0,05) em relação ao da tilápia que foi de 1,198mm. Como resultado, o couro de pescada amarela pode ser usado em automóveis em termos de espessura, já o da tilápia para fins que requerem menos resistência mecânica, como bijóias, artesanatos, customizações e afins, com a técnica empregada.

**Palavras-chave:** Curtimento, peixe, tecnologia.

<sup>1</sup> O presente trabalho foi realizado com apoio da Fundação Araucária, por meio de bolsa concedida ao(a) estudante Gabriela Ribeiro Ferreira .