

PEPINO DO MAR: PERSPECTIVA DE MERCADO E INOVAÇÃO COM VISTAS AO ESTÍMULO À PRODUÇÃO DESTES ORGANISMOS

GASPAR, Luana Pereira^{1,3}; FURLAN, Érika Furlan^{2,3}

1 Bolsista PIBIC/CNPq/Instituto de Pesca - luanapgaspar@gmail.com

2 Pesquisador Científico

3 ULRTP – Centro de Pesquisa do Pescado Marinho/Instituto de Pesca/APTA/SAA/SP

O Brasil possui uma rica biodiversidade ao longo de sua costa. Dentre as espécies marinhas, o pepino do mar *Holothuria grisea*, pertencente ao filo Echinodermata, vem sendo alvo da extração e do comércio informal no litoral de São Paulo e na região Nordeste, indicando a existência de mercado para este produto. Assim como também detectado na primeira fase deste projeto, através da pesquisa de mercado aplicada pela ferramenta *SurveyMonkey*, que prospectou o potencial da farinha de pepinos do mar como suplemento alimentar no mercado nacional, uma vez que 91% dos entrevistados demonstraram interesse pelo produto. O objetivo da segunda fase foi buscar diferentes tecnologias de processamento para obtenção da farinha de pepinos do mar e avaliar o impacto destas sobre a qualidade nutricional dos pepinos através de um estudo de revisão, bem como, apresentar as vantagens dos diferentes métodos de secagem utilizados na obtenção da farinha e os parâmetros utilizados para atestar a qualidade do produto, com vistas ao consumo humano. Foi realizado um levantamento bibliográfico através de consulta a bancos de dados de instituições reconhecidas e repositórios científicos digitais, seguido de leitura crítica para compreensão e atendimento ao objetivo proposto. O estudo de revisão evidenciou a escassez de publicações científicas sobre o produto - farinha de pepino do mar e que os métodos de obtenção da farinha de pescado por ar quente possuem vantagens quando comparados ao método por ar frio. O baixo custo é a principal vantagem. Observou-se que, independentemente do método de secagem utilizado, os teores de fenóis totais não são afetados. Sendo este um aspecto de grande relevância, já que idealmente um processamento deve preservar as propriedades nutricionais e funcionais do produto, particularmente, no que diz respeito aos compostos ativos benéficos à saúde. Foi detectado ainda, que a farinha de pepino do mar contém substâncias nutricionais reduzidas quando comparadas ao pepino *in natura*. No entanto, a farinha de pepino do mar continuou sendo fonte potencial de nutrientes para o desenvolvimento de um alimento proteico e funcional, com potencial de mercado e valor agregado. O estudo apontou a ausência de legislação nacional quanto à qualidade da farinha de pescado para o consumo humano e que a literatura científica indica parâmetros similares aos padrões nacionais regulados para o pescado propriamente dito, entre eles os equinodermos. Entretanto, confrontando-se a restrita literatura científica na área e a regulação nacional, esta parece não constar valores de pH adequados à qualificação dos pepinos do mar, bem como, não traz parâmetros sensoriais para este pescado. Apontando a necessidade de estudos para subsidiar regulamentos, não só para atendimento ao mercado, mas com vistas a segurança do consumidor e o controle dos estoques, uma vez que existe um mercado informal.

Palavras chaves: Equinodermas, farinha de pepino do mar, conservação do pescado, consumo sustentável, qualidade do pescado.