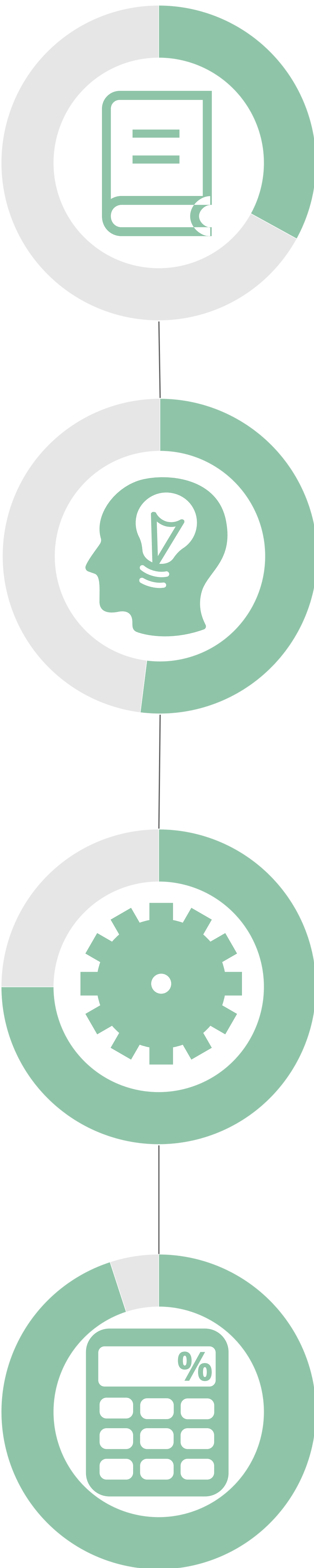


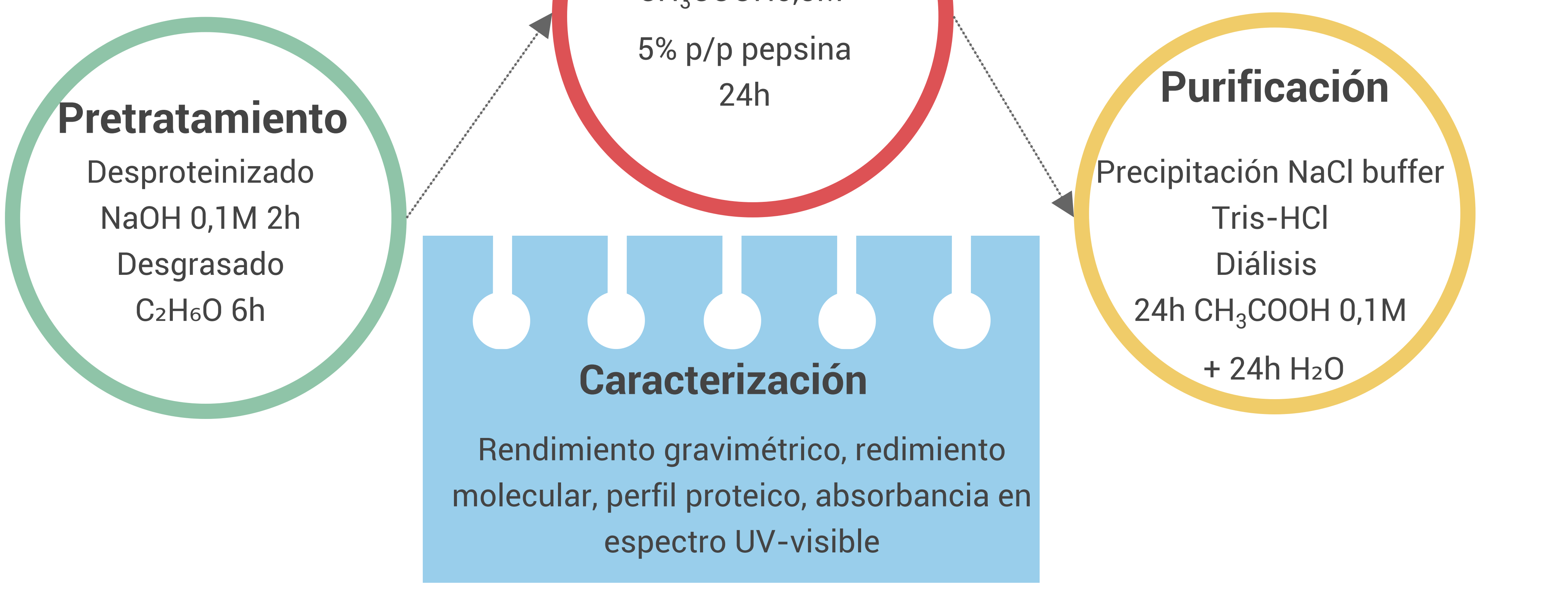
Extracción enzimática de colágeno a partir de residuos de especies del variado costero bonaerense

Victoria Alcolea Ersinger^{1*}, Daniela Lamas^{1,2}
1-Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP)
2-Instituto de Investigaciones Marinas y Costeras - Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (IIMyC-CONICET)
*valcoleaersinger@inidep.edu.ar



- ↑ demográfico mundial exponencial.
- ↑ demanda de alimentos.
- ↑ producción de residuos de industria pesquera.
- Aprovechamiento integral de la materia prima: beneficios económicos, sociales y ambientales (objetivos de desarrollo sostenible propuesto por la ONU).
- Colágeno: proteína estructural presente en diversos tejidos animales.
- ↑ demanda global.
- Aplicación en distintas áreas industriales: cosmética, farmacéutica, biomédica, nutracéutica, bioplásticos, alimentos y bebidas.

Evaluar la extracción de colágeno mediada por una enzima comercial (pepsina) a partir de pieles de especies que forman parte del variado costero bonaerense.



	Congrio	Palometa pintada	Pez palo	Pescadilla de red	Bagre de mar
Colágeno obtenido (mg/gr de piel seca)	22.90±3.88	28.60±3.73	34.46±3.21	21.52±1.70	50.08±4.99
SDS-PAGE	Bandas de alrededor de 125 y 245 kDa relacionadas a cadenas α y β de colágeno, respectivamente.				
UV-visible	Pico de absorbancia en rango de 202-210 nm, característico del colágeno.				

Conclusión

Es posible obtener colágeno a partir de las pieles de las especies estudiadas del variado costero bonaerense, como una alternativa para la valorización de dichos residuos, otorgándole valor agregado, contribuyendo al mismo tiempo con el medio ambiente y la sustentabilidad de cada pesquería.