

A industrialização de pescado gera resíduos que podem chegar a 60% da matéria-prima. Parte desse resíduo é jogado ao mar como vísceras ou então, são espécies carentes de interesse, sobras de filetagem ou excedentes de pescado. A saída mais importante para estes é a fabricação de farinha, onde a matéria-prima tem que ser submetida a um tratamento prévio para extrair a maioria do óleo antes da secagem e moagem. O licor produzido na saída da prensa contém fragmentos grosseiros de materiais sólidos, óleo e água de cola. O objetivo do presente trabalho foi recuperar este óleo do licor de prensa, efluente do processamento de farinha de pescado. O licor foi submetido à decantação para separar o óleo cru do resto, e depois à degomagem com ácido fosfórico e refino em solução de hidróxido de sódio. O óleo resultante foi lavado com água quente para clarificar, e misturado com cinza de palha de arroz e finalmente filtrado para obter branqueamento efetivo. Obteve-se óleo de pescado transparente, de cor amarelada e livre de cheiro, com características especiais, e que poderá vir a ser utilizado como alimento.