

Os crustáceos, em geral, possuem grande aceitação no mercado mundial, motivo pelo qual sua exploração e industrialização vêm crescendo muito nos últimos anos. Mas, é grande o problema da poluição ambiental ocasionada pelos resíduos dos mesmos, que no caso do camarão podem chegar até 70% de seu peso inicial. Normalmente estes resíduos são descartados ao mar ou em áreas próximas às instalações industriais. O objetivo do presente trabalho foi produzir um extrato saborizante para consumo humano direto, a partir do processamento do camarão rosa (*Penaeus paulensis*). A matéria-prima utilizada foi cabeças de camarão, provenientes de uma indústria de pescado da cidade do Rio Grande, trituradas até obter uma pasta, logo submetida a extração através de cocção. Separou-se a parte líquida da torta através de filtração a vácuo e prensagem, e descartada a parte sólida. Utilizando rotavapor, o líquido foi concentrado até 40% do peso inicial. Ao material concentrado adicionou-se maltodextrina como suporte e óleo de soja até homogeneizar. Finalmente, a mistura foi congelada e liofilizada, obtendo-se assim um produto em pó, com odor e sabor suave de camarão, que pode ser utilizado para formular produtos alimentícios com flavor característico.