

RESUMO CIENTÍFICO RSD 2026 - ABSTRACT - RESUMEN - 1.2)
AQUICULTURA E RECURSOS PESQUEIROS - AQUACULTURE AND
FISHERIES RESOURCES - RECURSOS DE ACUICULTURA Y PESCA

**BIOENRIQUECIMENTO DE ARTEMIA COM BIXINA PROVENIENTE DO
URUCUM PARA O DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS
DESTINADOS À AQUARIOFILIA**

Pedro Henrique Marques (pedromprof@gmail.com)

Maria Carolina Santos De Oliveira Moritz (carolmoritz2@gmail.com)

Weliton Vilhalba Da Silva (w.vilhalba@ufms.br)

Cláucia Aparecida Honorato Da Silva (clauciahonorato@ufgd.edu.br)

Rayssa Silveira De Araujo Pereira (rayssaaraujopereira11@gmail.com)

Isabela Marafon Souza (isabelamarafonvet@gmail.com)

Bárbara Oliveira Schuquel (barbaraschuquel57@gmail.com)

A Artemia é amplamente empregada na alimentação de organismos aquáticos devido à sua elevada aceitabilidade e valor nutricional. O bioenriquecimento desse organismo representa uma estratégia promissora para a incorporação de compostos bioativos, contribuindo para o desenvolvimento de alimentos funcionais voltados à aquariofilia. O urucum (*Bixa orellana* L.) destaca-se como fonte natural de carotenoides, especialmente bixina, além de compostos fenólicos com reconhecida atividade antioxidante. Assim, o presente estudo teve como objetivo avaliar o potencial do extrato oleoso de urucum no

bioenriquecimento de *Artemia* em conserva destinada à alimentação de organismos aquáticos ornamentais.

O extrato foi obtido a partir de sementes de urucum produzidas no sul de Mato Grosso do Sul e incorporado à *Artemia* em conserva nas concentrações de 2,5; 5,0; 10,0 e 15,0 mg de urucum por grama de produto. Foram avaliadas as características físico-químicas, microbiológicas, a estabilidade do produto e as alterações de coloração decorrentes do processo de enriquecimento.

O extrato apresentou elevado teor de compostos fenólicos (1498,48 mg/g) e concentração de bixina de 3,7%, evidenciando seu potencial como fonte de compostos bioativos. O bioenriquecimento promoveu aumento progressivo da intensidade da coloração da *Artemia*, observado pelo incremento dos valores do parâmetro a^* , que passaram de aproximadamente 8 no tratamento controle para valores próximos de 12 nos tratamentos com maiores concentrações de urucum. A análise microscópica revelou maior integridade estrutural das *Artemias* enriquecidas, sugerindo efeito positivo do extrato na conservação do produto. A composição bromatológica não apresentou alterações significativas entre os tratamentos, mantendo teores semelhantes de proteína bruta, lipídios e matéria mineral. Além disso, todas as amostras apresentaram adequada qualidade microbiológica, com ausência de *Salmonella* spp. e *Vibrio* spp., bem como baixas contagens dos demais microrganismos avaliados.

Os resultados demonstram que o extrato oleoso de urucum pode ser utilizado com sucesso no bioenriquecimento de *Artemia* em conserva, agregando compostos bioativos e intensificando a coloração sem comprometer a qualidade nutricional e microbiológica do produto. Dessa forma, a tecnologia apresenta potencial para aplicação no desenvolvimento de alimentos funcionais destinados à aquariofilia, especialmente para espécies ornamentais cuja coloração e bem-estar podem ser favorecidos pela ingestão de carotenoides naturais.

Palavras-chave: bioencapsulação; bixina; carotenoides; *artemia*; peixes ornamentais.