

APLICAÇÕES COMERCIAIS DA *SPIRULINA PLATENSIS*

Cássia Maria Soares de Paulo Silva

Mestre em Química

RESUMO

A utilização de plantas naturais visando extrair produtos para a química fina mostrou o interesse em cultivar em culturas aquáticas a microalga *Spirulina platensis*. Os métodos utilizados para a extração de produtos como, betacaroteno, proteínas, corantes, ácidos graxos, contendo alto poder alimentício, gerou um grande interesse científico e comercial em relação à alga. A *Spirulina* é um substituto da proteína animal na alimentação humana, principalmente no Brasil, um país com enorme população pobre. A produção de *Spirulina* por baixo preço é um atrativo para esta pesquisa. A *Spirulina* é utilizada como implemento proteico em rações para aves domésticas, gado, porcos, agricultura. Algumas propriedades terapêuticas são: Preventivo anti-câncer de pele, tratamento de feridas, hidrolisado enzimático no metabolismo de recuperação de pele, baixa razão sódio-potássio (1:40), importante para indivíduos com alta pressão sanguínea, regulação do colesterol, em processos inflamatórios, queimaduras, cicatrizações, cremes, *shampoos* e bronzeadores, envenenamento e irradiação por acidentes nucleares. Concluímos que a produtividade de *Spirulina platensis* é viável devido à grande importância em variedade de utilidades, além da possível economia no custo de produção.

Palavras-chave: *Spirulina platensis*; Microalga; Cultivo; Proteína.