



T419

VALOR NUTRICIONAL DA PROTEÍNA DE SOJA COMPARADO COM PROTEÍNA DE ALTO VALOR BIOLÓGICO

Ana Carolina A. Guimarães (Bolsista SAE/PRG), Prescyla Aksamitas (Bolsista FAPESP) e Profa. Dra. Débora Q. Tavares (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Pesquisas sobre qualidade nutricional de proteína de soja são contínuas porque esta já conquistou o mercado de alimentos. O objetivo é comparar *in vivo* a qualidade protéica do formulado *Soymilke* com a qualidade da caseína, a qual o rato metaboliza com alta eficiência. Para reanalisar a eficiência da caseína comercial utilizamos mais dois controles: o Caseinato de cálcio e o Caseinato de sódio. Aplicou-se o produto da Digestibilidade verdadeira (Dv) pelo escore de aminoácidos (sAA), este define a qualidade de qualquer proteína e se chama PDCAAs. Quatro grupos de ratos receberam dietas similares; apenas as frações protéicas provinham de cada tipo de caseína e do *Soymilke*. A Dv foi avaliada pela retenção corpórea do Nitrogênio da dieta. As três caseínas obtiveram valores próximos, sendo 90,7% a média. A Dv do *Soymilke* foi 85,4%. Finalmente, um PDCAAs só mantém o alto valor da Dv se os aminoácidos essenciais (sAA) estão pareados com as necessidades do rato ou por extensão, dos humanos. Efetuado o PDCAAs = Dv x sAA, resultou 93% para as caseínas e 77% para o *Soymilke*. É um valor considerado bom e foi alcançado pelo fato de o *Soymilke* ser fortificado em metionina, elevando, portanto, seu sAA. Verifica-se em relação a outros trabalhos que a digestibilidade dos produtos de soja tem aumentado, porém, há necessidade de compor as dietas de soja com aportes de metionina de fontes naturais ou por fortificação.

Proteína - Soja - Digestibilidade