



T435

PRODUÇÃO DE CONCENTRADOS PROTÉICOS DE LEITE DE CABRA POR ULTRAFILTRAÇÃO

Sandra Regina Yaginuma (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Luiz Antonio Viotto (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Leite em pó integral de cabra foi reconstituído à temperatura de 50°C e ultrafiltrado a fator de concentração (FC) 4 em unidade piloto, utilizando membrana de fibra oca de polissulfona Romicom "Hollow Fiber", PM 10.000 Daltons, "Fiber 43", área efetiva de aproximadamente 1,3 m², resultando em produtos com cerca de 40% de proteína total, em base seca. Para pressão transmembrana na faixa de 0,2 a 1,2 bar e vazão volumétrica entre 1,8 e 4 m³/h, foi possível verificar, através do planejamento experimental, o efeito combinado destes parâmetros sobre o fluxo de permeado. O aumento da vazão volumétrica melhorou sensivelmente o fluxo de permeado, sendo que na vazão volumétrica de 4m³/h e pressão transmembrana de 1,2 bar foi obtido o maior fluxo de permeado (51,51 kg/h.m²) a Fator de Concentração (FC) 4 e a melhor relação Proteína/Lactose (Pt/Lac), 3,93. O modelo de Kuo e Cheryan (1983) aplicado para a curva de fluxo de permeado apresentou boa concordância com os dados experimentais.

Ultrafiltração - Concentrado Protéico - Leite de cabra