



T716

### **INFLUÊNCIA DO TRATAMENTO TÉRMICO EM GÉIS ÁCIDOS DE ISOLADO PROTÉICO DE SOJA E JATAÍ**

Fabiana de Assis Perrechil (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Rosiane Lopes da Cunha (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Produtos a base de proteína de soja estão sendo amplamente utilizados devido ao seu alto valor nutricional e sua capacidade de gelificação, propriedade muito importante para o desenvolvimento da textura dos alimentos. A formação estrutural e conseqüentemente as propriedades macroscópicas são influenciadas pelo tratamento térmico da proteína e presença de outros ingredientes, como os polissacarídeos. O objetivo deste trabalho foi estudar a influência do tratamento térmico e das concentrações de proteína de soja e jataí nas propriedades mecânicas (compressão uniaxial) e de microestrutura (microscopia confocal) dos sistemas acidificados com glucono-delta-lactona (GDL). Soluções de isolado protéico de soja (sem e com tratamento térmico - 100°C / 3 minutos) e de jataí foram preparadas separadamente em diferentes concentrações e misturadas com posterior adição de GDL a 25°C. O aumento na concentração de proteína resultou em uma maior tensão de ruptura dos géis, porém sem influenciar na deformação dos mesmos. Já o tratamento térmico resultou na diminuição da sinerese e aumento da capacidade de retenção de água. Os resultados obtidos permitem avaliar as adequadas condições de processo para a obtenção de produtos a base de soja com melhores características de textura e qualidade.

Biopolímeros - Propriedades mecânicas - Microestrutura