



T0792

**GELIFICAÇÃO A FRIO DE ISOLADO PROTÉICO DE SOJA COM ADIÇÃO DE GOMA GELANA INDUZIDA POR SAIS DIVALENTES OU MONOVALENTES**

Joice Aline Pires Vilela (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Rosiane Lopes da Cunha (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O processo de gelificação a frio tem algumas vantagens sobre os géis térmicos como gelificação a partir de concentrações menores de biopolímeros e temperaturas de gelificação mais baixas permitindo a adição de ingredientes termolábeis. Este trabalho teve como objetivo estudar a gelificação a frio de sistemas formados por isolado protéico de soja e/ou gelana. A indução da gelificação foi feita através da adição de quatro sais diferentes (cloreto de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de potássio e cloreto de sódio), mantendo-se a mesma força iônica, em sistemas protéicos tratados termicamente. Foi feita a avaliação das propriedades mecânicas, microestrutura e sinerese dos géis formados. Na primeira etapa, géis de gelana foram formados com a adição dos diferentes sais, apresentando tensões de ruptura maiores com o aumento da concentração do polissacarídeo. Já com relação aos sais adicionados foi possível observar géis mais fortes na presença de cátions divalentes (cálcio e magnésio), porém os géis mais elásticos e, conseqüentemente com menores valores de sinerese, foram os induzidos pela adição de cátions monovalentes (potássio e sódio). Assim, observou-se que dependendo das condições do meio, diferentes estruturas e texturas podem ser formadas a partir de sistemas formados pelas mesmas macromoléculas.

Gelificação a frio - Gelana - Isolado protéico de soja