

T654

### **INFLUÊNCIA DO TRATAMENTO TÉRMICO E ACIDIFICAÇÃO NA TEXTURA DE GÉIS DE PROTEÍNAS DO LEITE**

Carolina Siqueira Franco Picone (Bolsista PIBIC/CNPq; FAPESP), Katiuchia Pereira Takeuchi e Profa. Dra. Rosiane Lopes da Cunha (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A textura e estabilidade de produtos lácteos gelificados são importantes fatores relacionados à sua qualidade. A textura pode ser correlacionada com as propriedades mecânicas dos alimentos. Este trabalho teve como objetivo estudar a influência da intensidade do tratamento térmico e do nível de acidificação na desnaturação do isolado protéico do soro e suas interações com as moléculas de caseína através das propriedades mecânicas dos sistemas formados. As propriedades mecânicas de géis de proteínas do leite (caseinato de sódio-CN (5% p/v) e isolado protéico de soro-IPS (10-15 % p/v)) foram determinadas por ensaios de compressão uniaxial a 10°C. Analisou-se a influência da intensidade do tratamento térmico a 70°C/30 min e 90°C/30 min e a influência do nível de acidificação, pH 6,7 e 5,8. A presença de caseinato e a concentração de IPS apresentaram efeitos estatisticamente significativos ( $p < 0,05$ ) sobre as propriedades dos géis em pH 6,7. O aumento da concentração de IPS levou a um aumento da dureza e diminuição da elasticidade dos géis. Em pH 5,8 a temperatura de desnaturação da  $\beta$ -lactoglobulina (proteína mais abundante no soro de leite) aumentou ocasionando uma diminuição da dureza dos géis e, em alguns casos, impedindo a gelificação. Portanto, a textura dos géis formados depende da intensidade da desnaturação protéica dos sistemas, da quantidade de proteína que os constituem, do tratamento térmico a que são submetidos e do pH no qual os sistemas são formados.

Propriedades Mecânicas - Proteínas do Leite - Gelificação