

T655

RELAÇÃO TEXTURA - MICROESTRUTURA DE GÉIS COMPOSTOS POR CASEINATO DE SÓDIO E JATAÍ

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

A textura de produtos protéicos é resultado de processos concomitantes de gelificação e de separação de fases. A formação estrutural e conseqüentemente as propriedades macroscópicas de géis protéicos são influenciadas pela presença de outros componentes, como polissacarídeos. O objetivo deste trabalho foi estudar as propriedades mecânicas (compressão uniaxial) e a microestrutura (microscópio confocal) dos diferentes sistemas resultantes da acidificação, com glucono-delta-lactona (GDL), de misturas aquosas de caseinato de sódio e jataí. Soluções de caseinato e jataí foram preparadas separadamente em diferentes concentrações e misturadas com posterior adição de GDL a 10°C. Sistemas com alta concentração de proteína (> 6%) resultaram na formação de um gel, independente da concentração de polissacarídeo, enquanto que sistemas com baixa concentração de caseinato de sódio não gelificaram (< 4%). Além disto, a maior concentração de jataí leva à incompatibilidade com a proteína resultando em separação de fases. No entanto, a alta concentração de proteína garantiu uma maior interação entre os componentes, mostrando estruturas protéicas mais interconectadas e diminuindo a cinética de separação.

Propriedades Mecânicas- Separação de Fases, Microestrutura