



T697

### **ESTUDO DA DIGESTIBILIDADE “IN VITRO” DE ISOLADOS PROTÉICOS OBTIDOS DE GRÃOS DE SOJA IRRADIADOS**

Laércio Gonzaga de França Aranha Filho (Bolsista FAPESP), Aparecida Sônia de Souza e Profa. Dra. Flávia Maria Netto (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A irradiação é um método seguro e eficiente de processamento de alimentos, sendo utilizada como método alternativo ao químico no controle de pragas de grãos. Neste trabalho foi estudado o efeito da irradiação e do armazenamento de grãos de soja na digestibilidade *in vitro* de seus isolados protéicos (IPSS). Os IPSS foram produzidos, a cada 4 meses, a partir de grãos não irradiados (IPS-C) e irradiados com fonte de cobalto (2,0 e 5,0 kGy) e com feixe de elétrons (2,0 kGy), e armazenados por 8 meses. A digestibilidade protéica foi avaliada pelos métodos de queda de pH e pelo sistema multienzimático pepsina-pancreatina. A digestibilidade, avaliada pelo método multienzimático, apresentou valores próximos, entre 77,3% (IPS-C) e 80,6% (IPS-5kGy). Após 8 meses de armazenamento, os IPSS obtidos de grãos não irradiados e irradiados com 2 e 5 kGy apresentaram valores de digestibilidade semelhantes, 74%. Os IPSS obtidos de grãos tratados por feixe de elétrons (2kGy) apresentaram os menores valores de digestibilidade aos 8 meses de estocagem, 71%. Com o método da queda de pH não foi possível observar diferenças entre os tratamentos. As diferentes fontes e doses de irradiação e o armazenamento por 8 meses não causaram alterações importantes na digestibilidade protéica da soja.

Digestibilidade - Irradiação - Armazenamento