



T0794

### **INFLUÊNCIA DAS CONDIÇÕES DE PROCESSO SOBRE O COMPORTAMENTO REOLÓGICO-ESTRUTURAL DE SISTEMA ISOLADO PROTÉICO DE SOJA E $\kappa$ -CARRAGENA**

Monique Monteiro Garcez (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Rosiane Lopes da Cunha (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O isolado protéico de soja (IPS) é cada vez mais usado como ingrediente em diversos produtos alimentícios. O tratamento térmico (TT), a manipulação do  $\kappa$ -carragena (CR), podem modificar as propriedades reológicas e a estabilidade do produto. Em sistemas-modelo de IPS (8 e 10% p/p) foram avaliadas a influência do tempo de TT (70 °C por 0,5 e 4 horas), do pH (5,7 ou 6,7) e da concentração de  $\kappa$ -CR (0,0; 0,1 e 0,3% p/p) sobre suas propriedades reológicas e capacidade de retenção de água (WHC). As propriedades mecânicas como tensão na ruptura e módulo de elasticidade foram obtidas em compressão uniaxial e as análises de WHC por centrifugação. O aumento do tempo de TT levou à formação de géis mais rígidos, porém sem alteração significativa no módulo de elasticidade e WHC quando comparados aos géis formados em curto tempo de TT. Em baixas concentrações de polissacarídeos, a maioria dos géis apresentaram estrutura não auto-sustentável, o que estaria associado ao fato de que a temperatura de TT (70°C) foi inferior à temperatura de desnaturação do IPS, fato que não possibilitou suficientes interações hidrofóbicas e eletrostáticas entre as proteínas, mostrando que a estrutura era formada basicamente por interações entre as hélices de carragena.

Reologia - Proteína de soja - Tratamento térmico