



T0906

ESTUDO DE EMULSÕES ÓLEO-ÁGUA ESTABILIZADAS POR CONJUGADOS CASEINATO DE SÓDIO-LBG

Daianne Batista de Lima (Bolsista PIBIC/CNPq), Fabiana de Assis Perrechil e Profa. Dra. Rosiane Lopes da Cunha (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Devido à crescente tendência para a substituição de emulsificantes sintéticos por naturais, as proteínas vêm sendo cada dia mais empregadas na estabilização de emulsões alimentícias. No entanto, a baixa solubilidade desses ingredientes em condições de pH próximas ao pI limita sua aplicação em diversos produtos alimentícios. Uma maneira de promover a melhoria da propriedade emulsificante das proteínas é através da sua conjugação com polissacarídeos através da reação de Maillard. Assim, o principal objetivo deste trabalho foi avaliar a ação dos conjugados caseinato de sódio – LBG na estabilização de emulsões O/A em pH 3,5. Para o preparo dos emulsificantes, soluções de caseinato e LBG foram misturadas, liofilizadas e submetidas a tratamento térmico sob condições controladas. Os emulsificantes formados foram analisados através de eletroforese e empregados para o preparo das emulsões O/A, as quais foram avaliadas através de observações visuais, microscopia e reologia. Em geral, as emulsões estabilizadas pelos conjugados apresentaram melhor estabilidade e menor viscosidade quando comparadas com sistemas estabilizados apenas pela proteína. A partir dos resultados obtidos foi possível concluir que os conjugados são uma excelente alternativa na substituição de proteínas puras e emulsificantes sintéticos em emulsões alimentícias.

Emulsões - Conjugados - Estabilidade