



T0905

EMULSÕES O/A ESTABILIZADAS POR COMPLEXOS ANFIFÍLICOS DE PROTEÍNAS DO SORO E GELANA

Bruna de Oliveira Gomes (Bolsista FAPESP), Ângelo Luiz Fazani Cavallieri (Co-orientador) e Profa. Dra. Rosiane Lopes da Cunha (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A busca pelo aumento da estabilidade de emulsões consiste em um grande desafio para a indústria alimentícia, uma vez que a instabilidade de tais sistemas é diretamente associada a parâmetros de qualidade e aceitabilidade por parte dos consumidores. A adição de biopolímeros, como proteínas do soro do leite e polissacarídeos, ou complexos formados por uma junção de ambos, pode levar à estabilização das emulsões, devido às propriedades de atividade superficial das proteínas do soro e aumento de viscosidade do meio contínuo promovida pelo polissacarídeo. O objetivo principal deste trabalho foi estudar a formação de complexos anfifílicos formados por isolado protéico de soro (WPI) (0,1 a 1,5% p/p) e goma gelana (0,01% a 0,5% p/p) em pHs 3 e 7, bem como a estabilização de emulsões O/A através do uso destes biopolímeros. Devido às interações preferenciais polissacarídeo-polissacarídeo, a reatividade da gelana com o WPI mostrou-se muito baixa não levando à formação dos complexos anfifílicos. Embora tais complexos não sejam formados, o uso de misturas destes biopolímeros no meio aquoso das soluções levou a uma estabilização das emulsões, podendo-se atribuir tal efeito à combinação das propriedades de superfície do WPI e a estabilização estérica promovida pela gelana.

Emulsões - Proteínas do soro - Gelana