



T0899

EFEITO DO TEOR DE GORDURA SOBRE A PROTEÓLISE DE LEITE UHT DURANTE SUA VIDA DE PRATELEIRA

Lívia Miranda Trama (Bolsista PIBIC/CNPq), Marcela de Rezende Costa e Profa. Dra. Mirna Lúcia Gigante (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O leite longa-vida (UHT) é o tipo de leite fluido mais produzido e comercializado no Brasil. A proteólise é um dos principais parâmetros que limitam sua vida de prateleira, uma vez que provoca o aumento da viscosidade e até mesmo a gelificação do produto. Alguns autores sugerem que o leite UHT desnatado é mais suscetível à proteólise, e conseqüentemente à gelificação, do que o leite integral. O objetivo desse trabalho foi avaliar o efeito do teor de gordura sobre a proteólise e viscosidade do leite UHT. Após a recepção na indústria, o leite cru foi dividido em dois tanques. Antes da esterilização, o leite do primeiro tanque foi pasteurizado e o do segundo foi desnatado e pasteurizado. Os leites UHT desnatado e integral foram esterilizados por injeção direta de vapor em planta industrial. O processo completo foi repetido duas vezes. Amostras de leite cru, pasteurizado e UHT integral e desnatado foram avaliadas quanto a composição centesimal. Amostras de leite UHT integral e desnatado foram avaliadas quinzenalmente quanto a proteólise, através da determinação de proteína total, de nitrogênio solúvel em TCA 12% e em pH 4,6 pelo método de kjeldahl, viscosidade e perfil protéico por eletroforese em gel de poliacrilamida (SDS-PAGE).

Leite UHT - Proteólise - Gelificação