



T0898

INFLUÊNCIA DAS VARIÁVEIS DE PROCESSO NA SECAGEM POR SPRAY DRYER DE UM HIDROLISADO PROTÉICO DE MEXILHÃO

Samira Silva Deles (Bolsista SAE/UNICAMP), Vanessa Martins da Silva (Co-Orientadora) e Profa. Dra. Miriam Dupas Hubinger (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A carne de mexilhão constitui uma importante fonte de proteínas, contendo baixos teores de lipídios e baixo valor calórico, contudo, o consumo no país é reduzido. Uma alternativa de processamento dessa carne é a de produção de um *flavor* em pó, a partir de um hidrolisado protéico, para ser utilizado como saborizante em alimentos como sopas, sucos de tomates e/ou outras bebidas. Por isso, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a influência das variáveis do processo de secagem sobre as características físico-químicas do hidrolisado protéico de carne de mexilhão em pó. O hidrolisado protéico foi obtido a partir de uma reação enzimática da carne de mexilhão, utilizando a protease Protamex, nas seguintes condições: temperatura de 51 °C, relação enzima:substrato de 4,5 % p/p e pH igual a 6,85. Os ensaios de secagem foram realizados em um *spray dryer* laboratorial segundo um planejamento experimental 2^3 completo. Foram avaliadas como variáveis independentes: temperatura do ar de secagem (140 a 190°C), vazão mássica de alimentação (0,4 a 1,0 L/h) e concentração de maltodextrina 10DE (5 a 15%). As respostas estudadas foram: o rendimento do processo e as características físico-químicas do hidrolisado protéico em pó, como: umidade, atividade de água, higroscopicidade, densidade aparente e diâmetro médio das partículas. O processo de secagem foi otimizado através da Metodologia de Superfície de Resposta, de modo que a obter os menores valores de umidade e de higroscopicidade do produto em pó.

Secagem por atomização - Hidrolisado protéico - Planejamento experimental