



T0909

DESENVOLVIMENTO DE EMULSIFICANTES NATURAIS A BASE DE SOJA

Vitor Amorim Ramos, Fabiana de Assis Perrechil e Profa. Dra. Rosiane Lopes da Cunha (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Visando atender às exigências do mercado e melhorar a qualidade de seus produtos, a indústria alimentícia vem buscando a substituição de ingredientes sintéticos por naturais. A proteína de soja se apresenta como uma boa opção de ingrediente, já que é amplamente produzida no Brasil com um preço acessível, além de ser um alimento benéfico à saúde. Assim, esse projeto teve o objetivo de estudar novos emulsificantes preparados a partir da mistura de diferentes frações de proteína de soja, tratadas ou não termicamente, quando empregados em emulsões óleo-água (O/A). Para isso, as frações protéicas da soja (7S e 11S) foram extraídas e misturadas em diferentes condições para o preparo dos emulsificantes. Para o preparo das emulsões O/A, os ingredientes (óleo de soja, água e os emulsificantes) foram misturados e homogeneizados em um dispositivo de alta pressão. As emulsões foram então analisadas através de estudos de estabilidade, reologia, microscopia e determinação da concentração de proteína superficial. Emulsificantes contendo maior quantidade da fração 11S apresentaram melhor eficiência na emulsificação dos sistemas, resultando na produção de emulsões altamente estáveis. Com isso, concluiu-se que através de um processo simples foi possível obter um emulsificante natural e de alta eficiência estabilizante.

Emulsificante - Proteína de soja - Reologia