

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DA CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO E DA PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA TRATADA COM TRANSGLUTAMINASE. *Carolina Elisa Schneider, Cláucia Fernanda Volken de Souza, Janaina Guimarães Venzke, Simone Hickmann Flôres, Marco Antonio Zachia Ayub (orient.) (UFRGS).*

A transglutaminase (TGase) é uma enzima que catalisa a formação de ligações cruzadas entre resíduos de lisina e glutamina das moléculas protéicas. Essas ligações peptídicas e-(g-glutamil)lisil conferem alguns efeitos nas propriedades funcionais das proteínas dos alimentos, tais como a melhora da textura e da elasticidade, e da capacidade de gelatinização, de retenção de água e de reestruturação. A TGase apresenta uma ampla aplicação na indústria alimentícia, como por exemplo, em produtos cárneos, sorvetes, iogurtes, queijos, gelatinas, farinhas, pães e massas frescas. Existem inúmeros relatos sobre os efeitos das ligações e-(g-glutamil)lisil nas propriedades físicas e estruturais das proteínas, porém em relação ao valor nutricional apenas a caseína tratada com TGase foi estudada. Portanto, o objetivo desse trabalho foi avaliar o efeito biológico da carne mecanicamente separada de frango (CMS) e da proteína isolada de soja tratada com TGase ACTIVA TG[®]. Os 36 ratos wistars machos foram mantidos por 28 dias em gaiolas metabólicas, ciclo de 12 h claro/escuro, ad libitum para alimentação e água, com controle de temperatura e umidade. Os ratos foram divididos em 6 grupos, conforme a dieta: aprotéica, caseína, CMS, CMS tratada com TGase, proteína isolada de soja e proteína isolada de soja tratada com TGase. Avaliaram-se os seguintes parâmetros: digestibilidade verdadeira, coeficiente de eficácia protéica (PER), coeficiente de eficácia líquida de proteína (NPR), utilização líquida de proteína (NPU), conversão alimentar e eficácia alimentar. Os resultados sugerem que as proteínas polimerizadas não possuem nenhum efeito adverso e podem ser absorvidas pelo organismo, não alterando o valor nutricional dos alimentos.