

042

**OBTENÇÃO DE HIDROLISADOS ENZIMÁTICOS PROTÉICOS, A PARTIR DE CARNE DE FRANGO MECANICAMENTE SEPARADA.** *Camila Duarte Teles, Leonardo Cruz, Simone*

*Hickmann Flôres, Marco Antonio Zachia Ayub (orient.)* (Departamento de Tecnologia dos Alimentos,

Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

A desnutrição é um problema de saúde pública que compromete o processo digestivo e absorptivo, necessitando de uma alimentação especial, como fórmulas industrializadas de elevado custo, tornando-as inacessíveis para a população menos favorecida. A concentração e secagem de uma solução de proteína hidrolisada obtida a partir da hidrólise enzimática de carne de frango mecanicamente separada (CMS), um subproduto da indústria avícola, origina um produto de maior valor agregado, passível de ser utilizado neste tipo de formulação. No processo de obtenção deste hidrolisado é importante analisar-se as condições de maior eficiência da enzima aplicada, para minimizar-se os custos. Assim, na primeira etapa deste projeto utilizou-se o planejamento experimental para obter-se as condições ótimas de pH e temperatura de quatro proteases comerciais (Allizin FVZ, Allizin ALC, Allizin NPD e Allizin P). A avaliação do efeito das variáveis foi realizada empregando-se a metodologia de superfície de resposta, a qual gera resultados mais precisos e reduz o número de experimentos. A análise estatística fundamentou-se em planejamento fatorial composto (2<sup>2</sup>), com três repetições do ponto central. A CMS foi incubada com a solução enzimática em temperatura constante durante quatro horas. A proteína solúvel foi determinada pelo método de Lowry e o índice de hidrólise foi calculado pela razão entre o teor máximo de proteína solúvel obtido e o teor inicial de proteína. Observou-se que a enzima Allizin FVZ apresentou sua atividade máxima nos intervalos de pH entre 5,0-5,3 e temperatura 43-50°C. As atividades enzimáticas das outras proteases ainda estão sendo estudadas. (PIBIC/CNPq-UFRGS).