

041

LIMITES DA COMPLEMENTAÇÃO DO ISOLADO DE SOJA COM FARELO DE ARROZ.

Liana Farias Gomes, Paloma Geremia Nievinski, Chavele Frohlich dos Santos, Débora Justin Chaves, Erna Vogt de Jong (orient.) (UFRGS).

O valor biológico das proteínas depende do balanço adequado dos aminoácidos essenciais de sua composição. A soja é uma excelente fonte protéica, para a alimentação humana e animal, por conter aproximadamente 40% de proteína de grande valor nutritivo nos grãos. O isolado de soja é produzido através da remoção seletiva, em solução aquosa, de todos os carboidratos e fibras da farinha desengordurada de soja, sendo uma fonte protéica de boa qualidade, porém deficiente em aminoácidos sulfurados. Essa deficiência pode ser suprida pela complementação do isolado de soja com farelo de arroz, que possui aminoácidos sulfurados suficientes, mas pouca Lisina (que é encontrada na soja em boa quantidade), melhorando o valor biológico de proteína na mistura. O farelo de arroz é um subproduto do beneficiamento do arroz, pouco utilizado na alimentação humana. Para verificar a complementação da proteína, foi realizado um experimento com 42 ratos Wistar, avaliando a digestibilidade verdadeira (Dv%), a razão de eficiência protéica (PER), a eficiência da proteína líquida (NPR) e o coeficiente de eficiência alimentar (CEA). Os animais foram distribuídos em tratamentos com fontes protéicas distintas: caseína e isolado de soja com crescentes substituições (0, 10, 30, 50 e 60%) de farelo de arroz. Nos grupos alimentados com dietas contendo aumento progressivo de farelo de arroz, houve melhora crescente nas respostas nutricionais, no entanto foi observado um comportamento inverso com a digestibilidade. O investimento na pesquisa científica mostrou que a complementação da proteína do isolado de soja com a do farelo de arroz, além de ser uma alternativa nutricional para dietas, é também viável economicamente, devido a redução do valor agregado do alimento formulado.