

RESUMO: Este trabalho tem como objetivo transformar o soro de leite (subproduto da indústria alimentícia) em um produto com alto valor nutritivo e funcional para o consumo humano. O soro é produzido indiretamente na produção de queijo em grandes volumes, e quando tratado como efluente se torna um perigo em potencial ao meio ambiente devido a sua alta carga orgânica. O objetivo específico é obter duas frações ricas em diferentes proteínas (α -lactoalbumina e β -lactoglobulina), que são os componentes mais valiosos deste subproduto. Primeiramente, foi feita a caracterização de membranas UF, seguida de medidas de permeabilidade hidráulica, o que permite o cálculo da resistência da membrana. A partir de uma solução de concentrado proteico foram realizados experimentos visando o fracionamento das proteínas. Observou-se que o fluxo permeado diminui sensivelmente à medida que o fator de concentração aumenta, até um fator de concentração de 2, chegando à metade do valor inicial no final do processo. Também observou-se que a concentração de proteínas no retido aumenta ao longo do experimento de UF e que algum tipo de agregação ocorre entre as proteínas especialmente em pH ácido.