

045

AVALIAÇÃO DOS ÍNDICES NUTRICIONAIS DE DIFERENTES CONCENTRADOS DE SOJA EM RATOS WISTAR EM CRESCIMENTO. *Mateus Silva de Lima, Gustavo Leal da Cunha Lucchin, Karina Rossini, Erna Vogt de Jong.* (Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Departamento de Ciências dos Alimentos, UFRGS).

A soja é uma cultura, originária do oeste da Ásia, onde tem sido utilizada como fonte alimentar durante séculos. O maior interesse era pelo óleo, separado dos grãos por prensas hidráulicas, uma vez que, a torta produzida, era usada para alimentação animal (Dupuy *et al.*, 1994). O processamento para uso alimentar de produtos como farinhas, concentrado e isolado protéico, teve início por volta de 1950. Desde então, a procura vem aumentando, devido essa proteína apresentar propriedades funcionais que proporcionam uma ampla aplicação na indústria de carnes, leite e pães, além de ser viável economicamente (Kohlmann&Udvary, 1976). Com o avanço da tecnologia, foi possível chegar ao isolado protéico com alto valor nutricional, eliminando grande parte dos fatores negativos e salientando positivamente os aspectos organolépticos, bem como a redução do tempo de preparo (Sgarbieri, 1978). Para a obtenção do isolado protéico necessita-se de farinha desengordurada de qualidade, produzida com rigoroso controle (Singh *et al.*, 1994). No sentido de avaliar os efeitos do processamento sobre o valor biológico da proteína foi realizado um experimento, utilizando dois concentrados de soja, com percentagens distintas de proteína, em dietas de ratos Wistar recém desmamados. Para realização do trabalho experimental foram utilizados 24 ratos Wistar, com 21 dias de idade, recebendo dieta formulada conforme Reeves *et al.* (1993), variando a fonte proteica. Os índices nutricionais calculados demonstraram que, apesar dos diferentes níveis de proteína dos concentrados de soja (77 e 68%), não houve diferença significativa entre as amostras testadas. (ICTA/UFRGS).