

045

**CONCENTRAÇÃO DE PROTEÍNAS NO SORO DE LEITE POR ULTRAFILTRAÇÃO.** *Rafael C. Assunção, Isabel Cristina Tessaro, Keiko Wada* (Departamento de Engenharia Química, Escola de Engenharia, UFRGS)

Soro é um subproduto da indústria de laticínios, proveniente do processamento do queijo. Seus principais constituintes são lactose, proteínas, sais minerais e ácido láctico. Há grande interesse na utilização desse produto como fonte de alimentação devido ao seu elevado teor nutritivo, porém em sua forma normal, o soro não é considerado um produto adequado para esse fim, devido a grande quantidade de água e sais. Na indústria brasileira, tradicionalmente o soro é transformado em pó pelo processo de evaporação a vácuo, seguido de "spray-drying", ou utilizado como complemento para ração animal. Diante do aumento na demanda de produtos de elevado teor nutritivo, verificou-se a possibilidade de aumento no valor agregado ao soro, caso esse fosse parcialmente desmineralizado. Utilizou-se o processo de ultrafiltração para concentrar proteínas no soro. O objetivo deste trabalho é determinar o fator de concentração máximo para o processo tendo em vista o reaproveitamento do soro concentrado na produção de queijo ou como aditivo para aumentar o valor nutritivo em outros produtos da indústria de laticínios, tais como iogurtes, bebidas lácteas, entre outros. Desta forma, pretende-se aumentar a competitividade das empresas nacionais através de uma tecnologia mais moderna e eficiente. (CNPq-PIBIC/UFRGS)