



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Avaliação da atividade antioxidante de hidrolisados de proteína texturizada de soja utilizando enzimas comerciais
Autor	FÁBIO HENRIQUE FERREIRA ANTUNES
Orientador	FLORENCIA CLADERA OLIVERA

Quando aplicou pela primeira vez altas temperaturas e pressões em alimentos, Nicolas Appert, assim como outros cientistas de sua época, tinham como principal objetivo aumentar a vida de prateleira destes. Na maioria das vezes, características sensoriais, organolépticas e de saúde eram deixadas de lado em função da conservação. A partir do final do século 20 iniciou-se uma nova era na área de produção de alimentos com dois grandes desafios: gerar alimentos saudáveis e em grande quantidade. Nos últimos anos tem se buscado a substituição de processos drásticos de conservação por processos considerados mais brandos e a substituição de aditivos químicos por ingredientes naturais. No caso de alimentos ricos em gorduras os antioxidantes são importantes aditivos utilizados na sua conservação para evitar a oxidação dos lipídeos. O objetivo deste trabalho é avaliar a capacidade antioxidante de hidrolisados de proteína texturizada de soja utilizando enzimas comerciais e verificar a sua viabilidade como antioxidante quando aplicado em carnes. As melhores condições de hidrólise estão sendo verificadas através de um planejamento experimental fatorial completo 2^3 usando como variáveis a concentração da enzima, o pH da solução tampão e a temperatura de hidrólise. Os testes estão sendo realizados em erlenmeyers de 250 mL usando 15g de proteína texturizada de soja e 150 mL de tampão, colocados em banho-maria sob agitação (100 rpm) nas diferentes temperaturas. Como respostas, nos hidrolisados estão sendo avaliadas a concentração de proteína solúvel (teste de Lowry) e a atividade antioxidante (através da captura do radical DPPH e teste TBARS adaptado em azeite de oliva). Testes preliminares mostraram uma maior hidrólise utilizando a enzima comercial Alcalase quando comparada a Flavourzyme. Os hidrolisados com maior atividade antioxidante serão testados em carnes em testes *in vitro*.