

131

RESÍDUOS INDUSTRIAIS PROVENIENTES DE PRODUTOS PROTEICOS DE SOJA. *Patricia Cataluña, Sayonara Peixoto Rosa, Marco Antônio Zachia Ayub* (Departamento de Tecnologia dos Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

A industrialização de produtos oleaginosos da soja resulta em efluentes vindos das diversas áreas do processamento (lavagens, águas de resfriamento ou aquecimento, etc.) e de outros resíduos do processo em si (óleo, hidrogenação, desodorização, solventes, etc.). Compostos típicos deste efluente incluem matérias orgânicas tais como proteínas vegetais, carboidratos, fibras insolúveis, sólidos diversos, produtos químicos residuais de processo ou de limpeza. Este trabalho tem como objetivo o isolamento de microrganismos provenientes de um digestor anaeróbico que tenham potencialidade de secretar enzimas capazes de hidrolisar glico-proteínas presente no efluente deste digestor e a recuperação desta proteína. Os organismos selecionados serão caracterizados quanto aos seus parâmetros fisiológicos, identificados quanto ao gênero e espécie. Em etapa posterior, as enzimas secretadas serão caracterizadas e suas propriedades moleculares determinadas. Como etapa final pretende-se identificar as enzimas disponíveis comercialmente ou mesmo utilizar as enzimas microbianas destes organismos. Do digestor anaeróbico foram isolados oito microrganismos e as características bioquímicas determinadas. As características físico-químicas do efluente são as seguintes: Proteína 0,24%; Lipídios 2,72%; Sólidos solúveis 6,0%; Umidade 98,6%; Carboidrato 0,6%; Cinzas 0,24%; D.B.O₅ 2321mg de O₂/l; D.Q.O 12818mg de O₂/l. (FAPERGS-CEVAL/ UFRGS).