

A utilização da soja na nutrição de monogástricos está condicionada a inativação dos agentes inibidores de protease (IP) que são constituintes das sementes desta leguminosa. Os principais IP conhecidos são o de Kunitz e o de Bowman-Birk, ambos termolábeis. O principal objetivo do tratamento térmico é destruir os IP. A atividade ureática (AU) e a solubilidade protéica (SP) são técnicas simples e eficientes para determinar a inativação dos compostos IP e a adequação do aquecimento sobre a desnaturação das proteínas. Um prolongado tempo de exposição ao calor diminui a AU e a SP. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do tempo de cozimento sobre a AU e a SP. O trabalho foi conduzido no Laboratório de Ensino Zootécnico da Faculdade de Zootecnia. Foram utilizados 2 litros de água em ebulição, aos quais foi adicionado 1 kg de grãos de soja integral. Foram retiradas amostras de 10 em 10 minutos do tempo 0 a 90 minutos e uma aos 120 minutos. O cozimento da soja foi eficiente para diminuir a AU, apresentando resposta quadrática ($y = 1,042 - 0,297X + 0,019X^2$, $P < 0,01$). A medida que aumentou o tempo de cozimento a solubilidade da proteína apresentou um decréscimo quadrático ($y = 86,84 - 0,35X + 0,002X^2$, $P < 0,01$).