

358 UM ESTUDO COMPARATIVO ENTRE A PROTEÍNA DE SOJA E A CASEÍNA COMO FONTE PROTEICA DA DIETA. E.M. Alexandre, L.F. Garcia, R.R. Campani, A.C.B. Nunes, A.M. Torres, N.A. da Silva, A.M.P. de Azevedo, *I.R. Azzolin, M.L.S. Perry, (Departamento de Bioquímica, Instituto de Biociências, UFRGS, *ICTA-UFRGS).

A proteína de soja é economicamente mais acessível do que as proteínas de origem animal, porém possui menor valor biológico do que estas. Podemos corrigir esta deficiência, adicionando o(s) aminoácido(s) limitante(s) desta proteína na dieta. Em trabalhos de nutrição animal, geralmente a metionina (Met) é o único aminoácido adicionado a dieta que contém a proteína de soja como fonte proteica. Este procedimento não nos parece correto, pois a simples adição de Met à proteína de soja não a torna uma proteína de valor biológico equivalente a albumina e a caseína. No presente trabalho realizamos um estudo comparativo entre as proteínas isoladas da soja e a caseína, utilizando-as tanto numa dieta hipoproteica, quanto numa dieta normoproteica. As dietas hipoproteicas foram 8% em proteínas e as normoproteicas 25%. As ratas mães foram alimentadas com estas dietas no dia do nascimento de seus filhotes. A dieta com caseína foi complementada com 0,15% de Met e as dietas com proteína de soja foram complementadas com 0,15%, 0,30% e 0,60% de Met. Aos 21 dias de vida pós-natal os ratos cujas mães foram alimentadas com a dieta com 8% em caseína, apresentaram o peso corporal significativamente superior aos dos ratos cujas mães foram alimentadas com a dieta 8% a base de proteínas de soja, independente do nível de Met utilizado. Resultados semelhantes foram obtidos em relação a dieta normoproteica. As diferenças observadas, provavelmente são devidas a deficiência em outros aminoácidos na proteína da soja. (CNPq/PROPESP/FAPERGS).