

005

CONCENTRAÇÃO E FRACIONAMENTO DAS PROTEÍNAS MAJORITÁRIAS DO SORO DE QUEIJO POR PROCESSOS DE SEPARAÇÃO COM MEMBRANAS. *Tatiana Castro de Barros, Isabel Cristina Tessaro (orient.) (UFRGS).*

O soro de queijo, apesar de ser um subproduto da indústria de laticínios, possui elevado valor nutritivo uma vez que retém a maior parte dos componentes do leite; 10 litros de leite produzem cerca de 1 quilograma de queijo e 9 litros de soro. Como matéria-prima, o soro, pode conferir à tecnologia alimentar novas potencialidades devido às propriedades nutricionais e funcionais das suas proteínas. O objetivo do trabalho é concentrar as proteínas do soro de leite, utilizando membranas de ultrafiltração (UF) com massa molar de corte de 10 kDa. A ultrafiltração é operada no modo de diafiltração, permitindo uma maior remoção de sais e lactose, conduzindo simultaneamente a uma maior concentração e pureza das proteínas no retido. O concentrado protéico obtido na primeira etapa será tratado por diferentes processos de separação com membranas a fim de separar as proteínas majoritárias: β -lactoglobulina e α -lactalbumina. Utilizando-se de propriedades como massa molar e ponto isoelétrico das proteínas as técnicas de separação por membranas selecionadas são a ultrafiltração (MMC de 20 kDa), a microfiltração (tamanho de poro nominal de 0,1 μm) e a eletrodialise. A eficiência de cada processo é avaliada pela determinação da concentração de cada proteína obtida nas correntes de permeado e concentrado. (Fapergs).