

HIDRÓLISE ENZIMÁTICA DE PROTEÍNAS: OBTENÇÃO, PROPRIEDADES E APLICAÇÕES NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. *Patrícia M. Albuquerque, Daniela N. Marques, Luís H. de B. Soares, Marco A. Z. Ayub* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

Proteínas hidrolisadas são amplamente utilizadas na indústria no enriquecimento de alimentos e bebidas, em alimentos para suporte nutricional, em formulações destinadas a pacientes com desnutrição e outras condições clínicas que comprometem o processo digestivo e absorptivo, no controle de alergias alimentares, em embutidos, rações animais e na elaboração de produtos que requeiram proteína prontamente solúvel e facilmente digerível. A hidrólise enzimática modifica as propriedades químicas, físicas, biológicas e imunológicas das proteínas, podendo melhorar suas características nutricionais e funcionais. Oferece a possibilidade de se trabalhar a temperaturas brandas, pH próximo da neutralidade, com alta especificidade e eficiência, produzindo um perfil peptídico final bem definido. Este trabalho busca desenvolver tecnologia para um aproveitamento diferenciado da carne de frango mecanicamente separada (CFMS). Esta é obtida em grandes quantidades como sub-produto da indústria avícola, sendo um produto barato e nutricionalmente completo. Estão sendo utilizadas diversas enzimas proteolíticas comerciais a fim de se analisar a cinética e a eficiência destas no processo de hidrólise, monitorando-se a proteína solúvel e o grau de hidrólise. No produto final (hidrolisado) obtido ir-se-á utilizar técnicas de secagem e concentração. Também serão feitas avaliações quantitativas, qualitativas e microbiológicas (CNPq).