

040

MELHORAMENTO DA QUALIDADE DA PROTEÍNA DE SOJA. *Paloma Geremia Nievinski, Fernanda Araújo Pimentel, Danielle Melo da Costa, Jozi Fagundes de Mello, Patrícia da Silva Malheiros, Erna Vogt de Jong (orient.) (UFRGS).*

O bom desenvolvimento das funções do organismo humano (como a síntese de tecidos, enzimas e anticorpos) e a manutenção do mesmo traz à tona a questão da importância da ingestão de proteínas com alto valor nutricional. Como as proteínas da soja possuem proporção de aminoácidos essenciais inadequada, principalmente em relação aos sulfurados, procurou-se adicionar metionina (sulfurado) para elevar seu valor nutritivo, o qual é garantido pelo balanço dos aminoácidos essenciais. O uso do isolado e do extrusado de soja, sozinhos ou combinados com metionina sintética, e da caseína (proteína padrão, de origem animal, presente no leite) foi feito com a finalidade de avaliar o efeito da complementação das matérias primas utilizadas como fonte protéica. Para a obtenção do isolado de soja, parte-se da farinha desengordurada que é solubilizada em água e extrai-se a fração protéica por meio de precipitação ácida. Já o extrusado é feito pela injeção de vapor nos grãos de soja que são posteriormente laminados e moídos. Na etapa experimental, fez-se um ensaio com 36 ratos machos, da linhagem Wistar, analisando os seguintes índices nutricionais: ganho de peso (GP), consumo alimentar (CA), razão de eficiência protéica líquida (NPR), digestibilidade verdadeira (Dv%) e coeficiente de eficiência alimentar (CEA), índices que comprovam a qualidade da proteína. Os resultados mostraram que a tecnologia utilizada na obtenção da proteína interferiu no seu aproveitamento e conseqüentemente na sua qualidade. Notou-se que as proteínas complementadas e sozinhas tiveram níveis de aproveitamento diferentes. A complementação das proteínas da soja mostrou-se eficiente na melhora da qualidade, mas é necessário que se avalie a viabilidade econômica.