

072

INFLUÊNCIA DA SUBSTITUIÇÃO DE ISOLADO DE SOJA POR FARELO DE ARROZ, NO CRESCIMENTO DE RATOS WISTAR. *Fabricia Avendano Pinto, Ricardo Schmitz Ongaratto, Erna Vogt de Jong (orient.)* (Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

O arroz tem se destacado por seus benefícios à saúde humana. Entre os cereais, é o que possui maior digestibilidade, valor nutricional e biológico. A partir de seu beneficiamento obtém-se derivados como farelo de arroz, pouco usado na indústria de alimentos, porém rico em lipídeos, vitaminas, sais minerais, fibras e antioxidantes naturais. A proteína do farelo de arroz é pobre em alguns aminoácidos essenciais, como a lisina. A soja vem assumindo um novo e importante papel para o consumo humano devido aos efeitos benéficos de seus componentes biologicamente ativos, como as isoflavonas e fitoestrógenos, prevenindo enfermidades como o câncer e doenças cardiovasculares. Além disso, a proteína da soja possui boa qualidade, apresentando bom balanceamento de aminoácidos, quando comparadas às de outros vegetais. Entretanto, como é comum às leguminosas, estas apresentam teor reduzido dos aminoácidos sulfurados, metionina e cistina, e teor elevado do aminoácido lisina. Este trabalho teve como objetivo avaliar o aumento da qualidade nutricional da proteína da soja complementada com farelo de arroz. Para isto foi realizado um experimento com ratos Wistar machos, mantidos em ambiente com controle de temperatura, umidade e ciclo de 12 horas luz/escurecimento, consumindo dieta com quantidades crescentes de substituição de soja pelo farelo de arroz. Os parâmetros estudados foram ganho de peso, consumo de alimento, eficiência da proteína, conversão alimentar e digestibilidade verdadeira. A partir da análise dos resultados obtidos, pode-se observar que a complementação do isolado protéico de soja com farelo de arroz melhorou a qualidade protéica e é uma alternativa viável nutricionalmente.