



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2013
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Desenvolvimento e caracterização de biofilme comestível de mucilagem de chia e proteína isolada de soja
<b>Autor</b>	ANA CAROLINA FÖSCH BATISTA
<b>Orientador</b>	SIMONE HICKMANN FLORES

A semente de chia (*Salvia hispanica* L.) tornou-se uma importante fonte de nutrição na alimentação humana devido ao seu alto teor de ácidos graxos, proteínas e fibras alimentares. Mergulhada em água, tem a capacidade de formar um gel transparente mucilaginoso que permanece firmemente ligado à semente, composto essencialmente de fibras solúveis. O objetivo desse trabalho foi utilizar a mucilagem da chia na produção de biofilmes comestíveis, que podem auxiliar na conservação de alimentos, além de agregar valor nutricional. As sementes de chia foram mergulhadas em água destilada em uma proporção 1:30 (semente: água) e colocadas sob agitação por duas horas em temperatura ambiente, para possibilitar completa solubilização e formação da mucilagem, a qual foi extraída com a ajuda de uma bomba à vácuo e uma peneira simples. Assim, centrifugou-se o produto obtido para separar todo o líquido do sólido residual. Em seguida, os biofilmes foram elaborados com 3 g de proteína isolada de soja e 3 g de mucilagem (proporção 1:1) em 100 mL de água destilada. Essa solução primeiramente foi agitada para perfeita homogeneização, e posteriormente aquecida a 85°C em banho-maria por 30 minutos, sob agitação constante. Após esfriamento da solução (~ 60°C) adicionou-se 1 g do plastificante glicerol. A solução filmogênica foi colocada em placas de acrílico de 14 cm de diâmetro até completar 40 g, e seca em uma estufa com circulação de ar a 35 °C por 16 horas. Dessa forma obtiveram-se os biofilmes, que futuramente serão submetidos às análises de espessura, resistência à tração, transparência, permeabilidade ao vapor de água e solubilidade.