

A proteína hidrolisada, geralmente obtida da soja, tem grande importância nas indústrias alimentícias, com aplicações em alimentos de suporte nutricional, suplementos dietéticos, alimentos infantis, embutidos, rações animais, etc. O presente trabalho tem como objetivo determinar as condições mais eficientes de hidrólise através de diversas proteases, utilizando-se como substrato a carne de frango mecanicamente separada, matéria-prima de baixo custo e com uma média de 12% de proteína total. Determinou-se a proteína solúvel pelo método de Lowry. Avaliações com diferentes enzimas e parâmetros como pH e temperatura, serão realizadas no sentido de otimizar as melhores condições de hidrólise. Parâmetros de escalonamento de processo, especialmente secagem, serão estudados. O produto obtido será utilizado na confecção de fórmulas hospitalares para alimentação enteral de crianças severamente desnutridas. Também será repassada à indústria de alimentos como proteína solúvel de alto valor nutricional e propriedades biológicas especiais. (CNPq/ RHAE)