

234 DESENVOLVIMENTO DE METODOLOGIA DE OBTENÇÃO DE CASEÍNA PARA ESTUDOS NUTRICIONAIS. C.V.Vié asR.Gómez, L;F.A. Leal, I.R. Azzolin. (Departamento de Tecnologia de Alimentos, ICTA,-- UFRGS).

A caseína é a proteína de referência utilizada na avaliação biológica do valor nutricional-de alimentos, bem como em estudos nutricionais. Este trabalho foi desenvolvido com o objetivo de estabelecer o método mais apropriado e parâmetros tecnológicos para a produção de caseína, visando suprir as necessidades de pesquisa da UFRGS. Foram estudados os métodos Bioquímico (*com* coalho animal) e Químico' (precipitação com ácido clorídrico diluído) com leite "in natura" e pasteurizado. O controle de qualidade da caseína obtida foi feito através de determinações de umidade (aquecimento direto a 105QC); proteína total (método Kjeldahl); gordura (método de Soxhlet); Cinzas (incineração a 550QC) e avaliação biológica (Net Protein Ratio). Os melhores resultados foram obtidos utilizando-se o método Bioquímica por coalho partindo-se de leite "in natura". (PROPESP-UFRGS).