

138

UTILIZAÇÃO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO PARA PRODUÇÃO DE UM HIDROLIZADO PROTÉICO A PARTIR DE ENZIMAS MICROBIANAS.*Debora Justin Chaves, Daniele M Rossi, Simone H Flores, Marco Antonio Zachia Ayub (orient.)*

(UFRGS).

Hidrolisados enzimáticos são utilizados na dieta de pacientes com dificuldades em ingerir e absorver proteínas. A hidrólise da proteína forma agregados de baixo peso molecular, principalmente di e tripeptídeos, proteases e misturas de aminoácidos livres. A hidrólise enzimática é o método mais apropriado de produção de peptídeos, não apenas pela sua disponibilidade comercial em larga escala e custo reduzido, mas também pela alta qualidade de seus produtos. O hidrolizado protéico foi obtido a partir da carne mecanicamente separada de aves, oriunda do processamento de carcaças na indústria de abates. Para a otimização do processo de hidrólise, um planejamento central composto 2^3 foi realizado, tendo como variáveis pH, temperatura e concentração de enzima. Duas enzimas comerciais (Alcalase 2.4 L FG e Flavourzyme) cedidas pela empresa Novozymes Latin América LTDA foram utilizadas para a obtenção do hidrolizado. As condições ótimas de trabalho encontradas para as enzimas Alcalase e Flavourzyme, usando a metodologia de superfície de resposta, são, respectivamente: T=50°C, pH=7, 5 e [e]=2, 5% e T=50°C, pH= 6, 0 e [e]= 3, 5%. Os resultados da análise de variância (ANOVA) para o grau de hidrólise da enzima Alcalase mostram que o teste de hipótese (F) calculado foi 8, 77 sendo em torno de 2 vezes maior que o (F) tabelado, 3, 22, a nível de 95% de significância. Para a enzima Flavourzyme o valor do teste de hipótese (F) calculado foi 10, 44 sendo em torno de 3 vezes maior que o (F) tabelado, 3, 22, a nível de 95% de significância. Os coeficientes de determinação (R^2) foram 0, 840 para Alcalase e 0, 862 para Flavourzyme, os quais asseguram um ajustamento satisfatório do modelo quadrático aos dados experimentais. Os resultados expressos indicam que o modelo é estatisticamente significativo no intervalo de pontos em que foi estudado. (Fapergs).