

096

DETERMINAÇÃO DAS PROPRIEDADES FUNCIONAIS DE UM HIDROLISADO ENZIMÁTICO DE PESCADO. Francine Novack Victoria, Elisa Rosa Seus, Myriam Salas-Mellado (orient.) (FURG).

Foram determinadas as propriedades funcionais de dois hidrolisados enzimáticos de cabrinha, cuja diferença estava na concentração de substrato. Os hidrolisados foram denominados de hidrolisado A e hidrolisado B, a concentração de substrato no hidrolisado A foi de 1:1(p/v) polpa/tampão e no hidrolisado B 2:1(p/v) polpa/tampão. Os valores de solubilidade protéica determinada pelo método de Okezie e Bello, 1988 foram semelhantes para ambos hidrolisados, variando de 6, 84% a 14, 74%, sendo os maiores resultados na faixa de pH alcalino. Os valores de capacidade de retenção de água e óleo, determinados conforme o método de Okezie e Bello 1988, foram de 31% e 150% para o hidrolisado A e de 63% e 102% para o hidrolisado B, respectivamente. A atividade emulsificante e a estabilidade da emulsão, determinadas pelo método de Yasumatsu et al 1992, apresentado para o hidrolisado A foram de 48, 83% e 55, 85% e para o hidrolisado B 40, 03% e 87, 5%, respectivamente. A capacidade de formação de espuma, determinada pelo método de Coffman e Garcia 1977, para o hidrolisado A foi desprezível e para o hidrolisado B foi de 20, 19%. Os resultados preliminares mostram que os hidrolisados possuem propriedades funcionais diferentes, sendo que o hidrolisado B possui melhores propriedades hidrofílicas e o hidrolisado A melhores propriedades hidrofóbicas. A capacidade de formação de espuma mostrou-se uma propriedade deficiente.