

**AVALIAÇÃO DO VALOR NUTRICIONAL DA PROTEÍNA DE SOJA SUBMETIDA A TRATAMENTOS DIFERENCIADOS.** Fabiana Thomé da Cruz, Adriano Ribeiro Eilert, Erna Vogt de Jong. (Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Departamento de Ciências dos Alimentos, UFRGS).

Os seres vivos requerem proteína, tanto para o crescimento como para manutenção dos órgãos e tecidos, e as convertem metabolicamente de acordo com as próprias necessidades. As fontes podem ser de origem animal ou vegetal e o valor nutricional difere de uma proteína para outra, dependendo de fatores como fonte protéica, composição aminoacídica, quantidade de aminoácidos essenciais, suscetibilidade à hidrólise durante a digestão e dos efeitos dos processamentos utilizados. Os métodos biológicos empregados para esta avaliação estimam a quantidade de proteína biologicamente utilizável (Fridman, 1996). A caseína é uma das proteínas de mais alta qualidade quanto à biodisponibilidade dos aminoácidos (Fennema, 1976). A soja, é uma proteína de bom valor biológico, se comparada a outras de origem vegetal (Burton, 1979), mas possui menor digestibilidade, fatores antinutricionais (Friedman, 1996) e deficiência em alguns aminoácidos essenciais (Moura & Zucas, 1981). Isto poderia levar ao desalento na possibilidade de seu uso não fosse o fato do homem ter sido bem sucedido em eliminar, através de processamentos adequados, a maioria destes entraves. O objetivo do presente trabalho foi comparar o valor nutricional da proteína proveniente da farinha e do isolado protéico de soja. Para tanto foram utilizados 24 ratos Wistar machos, com 21 dias de idade e peso ao redor de 50 g, mantidos em ambiente com controle de temperatura, umidade e ciclo de 12 horas luz/escurecimento. As dietas foram formuladas conforme Reeves *et al.* (1993) e oferecidas *ad libitum*. Após 28 dias de experimento, os índices nutricionais calculados mostraram que, apesar da fonte protéica ser a mesma, o processamento adequado, com redução de fatores antinutricionais, influenciou significativamente nas respostas obtidas, permitindo o melhor aproveitamento da proteína. (ICTA/UFRGS).