

175

DETERMINAÇÃO ESPECTROFOTOMÉTRICA DOS COMPONENTES DO SORO DURANTE O PROCESSO DE CONCENTRAÇÃO POR ULTRAFILTRAÇÃO. Rita Joseane Oliveira Câmara, Keiko Wada, Isabel Cristina Tessaro (Departamento de Engenharia Química, Escola de Engenharia, UFRGS)

Soro é um subproduto da indústria de processamento de queijo e pode ser considerado como uma das importantes fontes de alimentos protéicos que poderão ser utilizados para consumo humano. O crescimento da produção de soro resultante da demanda de queijo criou um problema para a indústria de laticínios, isto é, encontrar um destino que lhe agregue maior valor. É possível utilizar este subproduto da indústria de queijo (soro), através da concentração de proteínas pelo processo de ultrafiltração. Este processo consiste na filtração seletiva com base na diferença de pesos moleculares dos constituintes do soro, através de membranas permeáveis. Sendo assim, ele permite uma variação na relação de concentração, devido à retenção seletiva de proteínas e da permeação de lactose e outros materiais de baixo peso molecular. Uma etapa importante no processo de ultrafiltração é a determinação dos diversos componentes do concentrado e do permeado. Este trabalho tem como objetivo a determinação quantitativa das proteínas e da lactose, em cada amostra de permeado e concentrado recolhida durante o processo de ultrafiltração e desta forma permitir um acompanhamento do desempenho do processo. A fim de determinar a concentração de proteína e de lactose ao longo do processo de ultrafiltração, fez-se necessária a utilização de métodos espectrofotométricos. Para determinar a quantidade de proteína, utilizou-se o método Coomassie Blue Binding e para a determinação de lactose utilizou-se o método de Dupois. Estes métodos foram selecionados devido à rapidez, confiabilidade dos resultados e facilidade de aplicação que eles apresentam (CNPq-PIBIC/UFRGS).