

102

**UTILIZAÇÃO DE PROTEASES MICROBIANAS NA OBTENÇÃO DE PROTEÍNA HIDROLISADA SOLÚVEL.** *Daniela N. Marques, Patrícia M. Albuquerque, Luís H. de B. Soares, Marco A. Z. Ayub* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

A hidrólise de proteínas é uma tecnologia bastante desenvolvida como forma de agregar valor, funcionalidade e ampliar o leque de aplicações para materiais de utilização pouco convencional, subprodutos e resíduos da indústria de alimentos. As proteínas hidrolisadas possuem elevada funcionalidade e digestibilidade, são extremamente úteis na pronta recuperação de indivíduos desnutridos e em pós-operatórios, no tratamento de doenças que prejudicam o perfeito funcionamento do aparelho digestivo e nas alergias alimentares. Também são empregadas em dietas para controle de peso, e no enriquecimento de alimentos e bebidas destinados a atletas e idosos. Este trabalho buscou avaliar o efeito de três proteases microbianas na hidrólise protéica de carne mecanicamente separada de aves, subproduto obtido em grandes quantidades na indústria avícola, com o objetivo de obter proteína hidrolisada solúvel. Utilizou-se as enzimas Alcalase em pH 7,0, Alcalase+Flavourzyme em pH 7,0, Proteopex em pH 8,0 e Proteopex+Flavourzyme em pH 8,0. A temperatura foi mantida em 60°C e as enzimas foram adicionadas à razão de 0,6 e 1,2% da formulação comercial sobre o teor de proteína bruta do material suspenso em água. Os resultados indicaram que a associação Proteopex+Flavourzyme 1,2% é mais eficiente, proporcionando uma solubilização de até 60% da proteína bruta (UFRGS).