



ESTUDO DA UTILIZAÇÃO DE HIDROLISADOS DE BSG NA SUBSTITUIÇÃO DA SOJA COMO PROTEÍNA VEGETAL ADICIONADA

Pesquisador(es): PIRES, Suyanne Teske; GEREMIAS, Rodrigo ; SILVA, Michel Brasil da

Curso: Engenharia Química

Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Resumo: O Brasil tornou-se uma grande potência na indústria cervejeira, considerado o terceiro maior fabricante mundial. Em contrapartida da economia, esse avanço torna-se uma preocupação com o setor ambiental, tendo em vista que é uma das maiores produtoras de resíduos agroindustriais. O bagaço de malte é considerado o principal resíduo, responsável por 85% dos subprodutos da produção cervejeira. A presente pesquisa visa verificar a possibilidade de aproveitamento de hidrolisados oriundo do bagaço de malte como fonte de proteína vegetal em substituição da farinha de soja em produtos cárneos/embutidos. Foram realizadas as análises de capacidade de retenção de água, óleo e capacidade emulsificante com as amostras de hidrolisado de bagaço de malte e proteína texturizada de soja. O hidrolisado de bagaço de malte apresentou resultados satisfatórios para as propriedades funcionais avaliadas, resultados inferiores ao da proteína texturizada de soja apenas para capacidade de retenção de água. Conclui-se que o hidrolisado de bagaço de malte possui elevado potencial de uso em produtos cárneos, ressaltando apenas o alto teor de fibras na amostra, o que vem sendo amplamente citado na literatura devido às suas propriedades tecnológicas e fisiológicas. Podendo assim reduzir possíveis danos ambientais e melhorar a lucratividade do setor.

Palavras-chave: Capacidade de Retenção. Resíduos Agroindustriais. Cervejaria.

E-mails: suyanne.vda@gmail.com - rodrigo.geremias@unoesc.edu.br