



ESTUDO PARA ESTABELECEER METODOLOGIAS PARA AVALIAR A RECONSTITUIÇÃO DE PÓS À BASE DE PROTEÍNAS VEGETAIS EM LÍQUIDOS

Larissa Santos **Fratia**¹; Cristiane Gomes **Ruffi**²; Izabela Dutra **Alvim**³; Maria Teresa Bertoldo **Pacheco**⁴; Maria Eugenia de **Almeida**⁵; Mitie Sonia **Sadahira**⁶; Fernanda Zaratini **Vissotto**⁷

Nº 24234

RESUMO *Este projeto de pesquisa visa entender melhor a reconstituição de pós à base de proteínas vegetais em líquidos. O objetivo do projeto foi adaptar métodos da literatura científica para avaliar a molhabilidade, a imersibilidade, a solubilidade, a dispersibilidade e a sedimentação. Foram analisadas diferentes proteínas (feijão com e sem casca, girassol, arroz não hidrolisada e ervilha) e um produto formulado comercial (mistura de proteínas de ervilha e arroz). Os resultados obtidos ressaltam a importância de se entender as propriedades específicas de reconstituição em líquidos de cada tipo de proteína vegetal já que estas tem implicações na aplicação destes ingredientes no desenvolvimento de novos produtos e no seu processamento.*

Palavras-chaves: Proteínas vegetais, molhabilidade, imersibilidade, solubilidade, dispersibilidade, sedimentação.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Tecnologia em Processos Químicos, FATEC, Campinas-SP; lala77720@hotmail.com

2 Colaborador, Pesquisador do CEREAL CHOCOTEC/ITAL, Campinas-SP; cris@ital.sp.gov.br

3 Colaborador, Pesquisador do CEREAL CHOCOTEC/ITAL, Campinas-SP; izabela@ital.sp.gov.br

4 Colaborador, Pesquisador do CCQA/ITAL, Campinas-SP; mtb@ital.sp.gov.br

5 Colaborador, Pesquisador do CEREAL CHOCOTEC/ITAL, Campinas-SP; eugenia@ital.sp.gov.br

6 Colaborador, Pesquisador do FRUTHOTEC/ITAL, Campinas-SP; mitie@ital.sp.gov.br

7 Orientador: Pesquisador do CEREAL CHOCOTEC/ITAL, Campinas-SP; vissotto@ital.sp.gov.br

ABSTRACT – *This research project aims to better understand the reconstitution of vegetable protein-based powders in liquids. The objective of the project was to adapt methods from scientific literature to evaluate wettability, immersion, solubility, dispersibility and sedimentation. Different proteins were analyzed (beans with and without shell, sunflower, non-hydrolyzed rice and pea) and a commercial formulated product (mixture of pea and rice proteins). The results obtained highlight the importance of understanding the specific properties of reconstitution in liquids of each type of vegetable protein as these have implications for the application of these ingredients in the development of new products and their processing.*

Keywords: Vegetable proteins, wettability, immersion, solubility, dispersibility, sedimentation.