



TAL 797 – Seminário

29 de agosto de 2018

CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-FUNCIONAIS DE PROTEÍNAS VEGETAIS

Pós-graduanda: Ana Paula Hanke de Oliveira

Orientador: Eduardo Basílio de Oliveira (Departamento de Tecnologia de Alimentos)

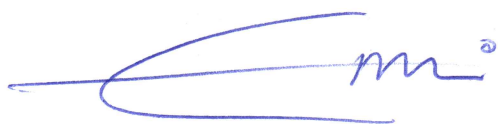
As proteínas são macronutrientes essenciais à saúde humana, por serem fundamentais na constituição, no desenvolvimento e no funcionamento corporal. Nos últimos anos, a indústria de alimentos vem buscando fontes proteicas alternativas àquelas de origem animal, mas que apresentem desempenho semelhante tanto no aspecto nutricional, quanto nas propriedades técnico-funcionais. Isso se justifica por novas tendências de consumo, como questões éticas, religiosas e de sustentabilidade ambiental. Além disso, em virtude do rápido crescimento populacional, torna-se inviável o suprimento proteico exclusivamente a partir de fontes animais. Deste modo, as proteínas vegetais apresentam-se como uma alternativa relevante, devido a sua alta disponibilidade, custos abordáveis, baixa alergenicidade e bom valor nutricional. No entanto, existem desafios a serem vencidos para que seja possível a otimização de sua utilização como ingredientes alimentares, como certas limitações quanto à solubilidade e consequentes funcionalidades tecnológicas. Alguns tratamentos físicos vêm sendo estudados a fim de contornar essas limitações, tais como, microfluidização, alta pressão hidrostática e ultrassom de alta frequência. Assim, este seminário abordará características gerais das proteínas vegetais, bem como exemplificará a influência da aplicação desses métodos físicos sobre as propriedades emulsificante, gelificante e espumante das mesmas.

Referências bibliográficas:

Oliete, B., Potin, F., Cases, E., Saure, R. (2018). Modulation of the emulsifying properties of pea globulin soluble aggregates by dynamic high-pressure fluidization. **Innovative Food Science and Emerging Technologies**, 47, 292–300

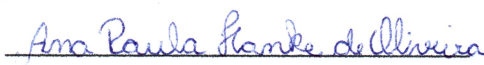
Sharif, H.R., Williams, P.A., Sharif, M.K., Abbas, S., Majeed, H., Masamba, K.G., Safdar, W., Zhong, F. (2017). Current progress in the utilization of native and modified legume proteins as emulsifiers and encapsulants. A review. **Food Hydrocolloids**, 76, 2-16.

A. C. Y. Lam, A. Can Karaca, R. T. Tyler & M. T. Nickerson (2016): Pea protein isolates: Structure, extraction, and functionality. **Food Reviews International**, 34, 126-147.



Eduardo Basílio de Oliveira
(Orientador)

Eduardo Basílio de Oliveira
Professor Associado
Matr.: 10329-2 - DTA/UFV



Ana Paula Hanke de Oliveira
(Mestranda)