

**A. Ciências Exatas e da Terra - 4. Química - 8. Química**

**Análise do rendimento de ricotas elaboradas com fibras solúveis (quitosana, pectina e farinha de maracujá)**

Maysa Costa Alves<sup>1</sup>

Sandra Maria Pinto<sup>2</sup>

1. Universidade Federal de Lavras
2. Profª Sandra Maria Pinto - DCA -UFLA - Orientadora

RESUMO:

A ricota é considerada um subproduto do leite por ser obtida através do soro de queijo. As proteínas do soro possuem um dos mais altos índices de valor biológico, em comparação com outras fontes de proteínas, tais como ovos, leite, carne, soja, milho, glúten e caseína. As fibras solúveis apresentam a propriedade de formar complexos com proteínas, gorduras e carboidratos, promovendo o seu arraste. A farinha do maracujá é um produto elaborado a partir da casca e do albedo do maracujá, sendo rica em pectina. As pectinas são ácidos pectínicos com número de metoxilas e grau de metoxilação variáveis capazes de formar géis na presença de sacarose em meio ácido. A quitosana é uma fibra solúvel obtida da quitina de carapaças de crustáceos. Este trabalho objetiva-se analisar a precipitação de proteínas do soro através da adição de fibras solúveis. Para a elaboração das ricotas foram utilizados 3 litros de soro de queijo tipo Minas padrão provenientes do Laticínio Verde Campo no município da cidade de Lavras/MG. As proteínas foram precipitadas adicionando 1% das fibras solúveis (quitosana, pectina e farinha de maracujá) em erlenmeyers distintos. Em seguida, o soro foi aquecido a 80°C. O pH foi determinado pelo método eletrométrico e a acidez pelo método Dornic. O extrato seco foi quantificado pela secagem das amostras em estufa a 95°C, o teor de gordura foi determinado pelo método volumétrico de Geber e o teor de proteína total foi quantificado através do método de digestão seguido do método de destilação. Após este tratamento foram feitos os cálculos de rendimento de proteínas. Concluiu-se através dos cálculos que a pectina foi mais eficiente que a quitosana na remoção das proteínas e ambas foram equivalentes na remoção da gordura.

Palavras-chave: Soro de queijo, Quitosana, Ricota.