



T0794

### **TRANSFORMAÇÃO DE ISOFLAVONAS GLICOSILADAS EM ISOFLAVONAS AGLICONAS EM LEITE DE SOJA POR FERMENTAÇÃO**

Tatiana Kim (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Yong Kun Park (Orientador), Faculdade de Engenharia Alimentos - FEA, UNICAMP

A soja é considerada como um alimento funcional devido principalmente das isoflavonas que possuem características benéficas ao nosso organismo, que são mais biodigestivas na forma de isoflavonas agliconas do que isoflavonas glicosiladas. Este trabalho visou estudar a transformação de isoflavonas glicosiladas em isoflavonas agliconas em leite de soja, utilizando-se bactérias lácticas, produtoras de  $\beta$ -glicosidase. Na fermentação do leite de soja com *Lactobacillus*, houve redução de isoflavonas glicosiladas e aumento de isoflavonas agliconas. Assim, a soja poderá ter um valor agregado maior, através principalmente da produção de alimentos funcionais enriquecidos com isoflavonas de alto poder biológico, como produção de produtos probióticos.

Isoflavonas - Leite de soja - Bactéria láctica