



T0930

### **APLICAÇÃO DE TRANSGLUTAMINASE NA FABRICAÇÃO DE IOGURTE**

Daniel Rosim Coêlho (Bolsista SAE/UNICAMP), Eliana Paula Ribeiro e Profa. Dra. Mirna Lúcia Gigante (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A polimerização das proteínas do leite pela transglutaminase (TG) tem sido considerada uma forma efetiva para o melhoramento das propriedades físicas de produtos lácteos. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da concentração e da forma de aplicação da enzima no tempo de fermentação do leite para fabricação de iogurte firme desnatado com baixo teor de sólidos. Utilizou-se leite UHT desnatado (9,1% de sólidos totais e 2,9% de proteínas), o qual foi adicionado de 0,0; 0,60; 1,50 e 2,50 U de enzima/g de proteína. A TG (ACTIVA<sup>®</sup> YG) foi adicionada de duas formas: ao leite (40°C/2 horas) seguida de inativação (80°C/1min.) antes da adição da cultura e, simultaneamente à cultura láctica (2,5% de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*). Amostras submetidas aos diferentes tratamentos foram avaliadas quanto ao tempo de fermentação, que foi considerado o tempo necessário para atingir o pH  $4,6 \pm 0,05$ . O experimento completo foi repetido 2 vezes e os dados foram avaliados por ANOVA. Tanto a concentração como a forma de adição da enzima não afetaram significativamente o tempo de fermentação, que foi, em média, 220 minutos para todos os tratamentos, indicando que qualquer condição avaliada é adequada para a obtenção do iogurte firme com baixo teor de sólidos.

Transglutaminase - Iogurte - Sinérese