



T0990

CAPACIDADE ANTIOXIDATIVA DE PEPTÍDEOS BIOATIVOS DE FEIJÃO IN NATURA E GERMINADO

Fabio Lona de Danielli (Bolsista PIBIC/CNPq), Thaís de Souza Rocha (Coorientadora) e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O feijão é um grão altamente consumido em todo mundo e representa uma boa fonte proteica. No entanto, estas proteínas apresentam baixa digestibilidade e absorção intestinal. Estudos demonstraram que a germinação de sementes de soja aumentou a solubilidade proteica, tornando estas proteínas fisiologicamente melhores. A hidrólise enzimática também pode gerar fragmentos proteicos com funções fisiológicas como ação antioxidativa. O objetivo deste trabalho foi estudar o efeito da hidrólise enzimática de farinhas de feijão caupi *in natura* e germinado na solubilidade de proteínas, gerando peptídeos bioativos com possível ação antioxidante. Sementes de feijão caupi foram germinadas por 0, 24 e 48 horas. As proteínas dos feijões germinados foram concentradas e hidrolisadas (0 - 4h) pela enzima alcalase. O teor de proteínas solúveis, após a hidrólise, foi determinado pelo protocolo Bio-Rad DC. Valores máximos de solubilidade foram atingidos após 48 horas do início da germinação (75,4%). A ação da enzima alcalase aumentou o teor de proteínas solúveis com o tempo de hidrólise em até 28,5%. O aumento do teor de proteínas solúveis sugere um maior conteúdo de peptídeos bioativos, de maior absorção intestinal, e com possível ação antioxidante. O material obtido após germinação e hidrólise pode ser empregado como ingrediente funcional na elaboração de diversos alimentos.

Feijão - Capacidade antioxidante - Peptídeos bioativos