

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DOS ISOLADOS PROTÉICOS VEGANOS DE SABOR CHOCOLATE PARA COMPARAÇÃO COM OS RESPECTIVOS RÓTULOS

Daniele B. Ângelo; Felipe S. de Deus; Gustavo L. F. Cruz; Júlio C. S. de França; Milton P. O. Santos; Renan G. Batista; Sergio A. P. Jr.

Orientadora: Maira A. C. Yamato

Co-orientadora: Lucia R. Jesus

ETEC Dr. Celso Giglio . E-mail de contato do orientador: profmaira.yamato@gmail.com.

Introdução

As proteínas são ingredientes chave em vários alimentos contribuindo para o valor nutricional e outras importantes propriedades funcionais do sistema alimentício. A proteína do farelo de arroz é uma proteína de alta qualidade, hipoalergênica, devido ao alto conteúdo de lisina, podendo ser útil em formulações infantis, também tem sido constatado atividade anticancerígena.

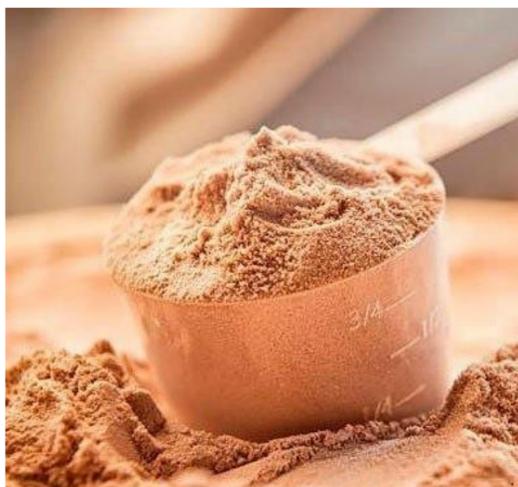


Figura 1 – Isolado proteico em pó

Informação Nutricional		
Porção de 35g (01 colher medida) - Chocolate		
Quantidade por porção		%V.D.(*)
Valor energético	121kcal = 508kj	6%
Carboidratos	2,0g	1%
Proteínas	22g	29%
Gorduras totais	3,0g	5%
Gorduras saturadas	0,8g	4%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	2,4g	10%
Sódio	268mg	11%
Vitamina A	300mcg	50%
Vitamina B1	0,36mg	30%
Vitamina B2	0,39mg	30%
Vitamina B3	4,8mg	30%
Ácido pantotênico	1,5mg	30%

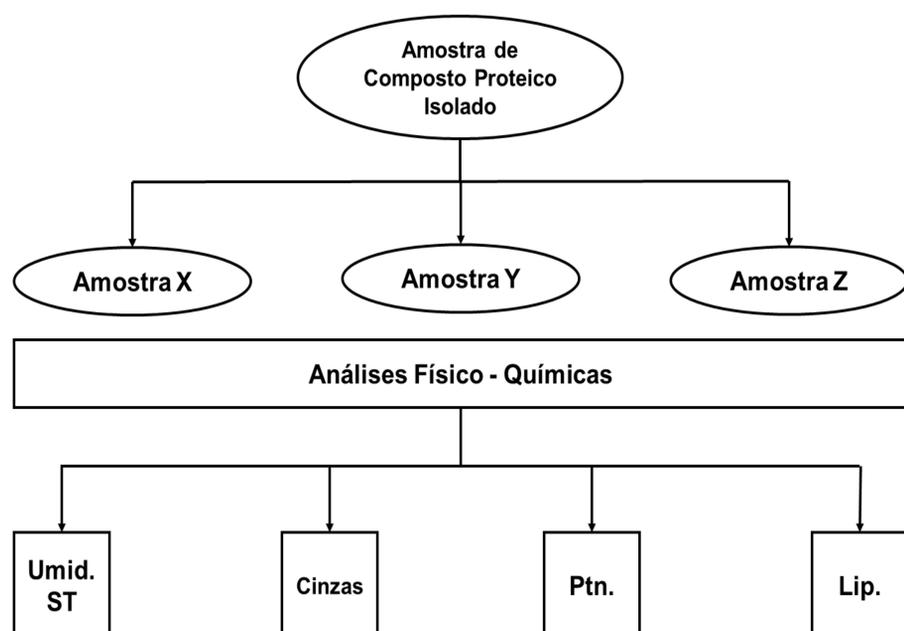
(*)%Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores diários não estabelecidos.

Figura 2 – Rótulo com valores nutricionais

Objetivo

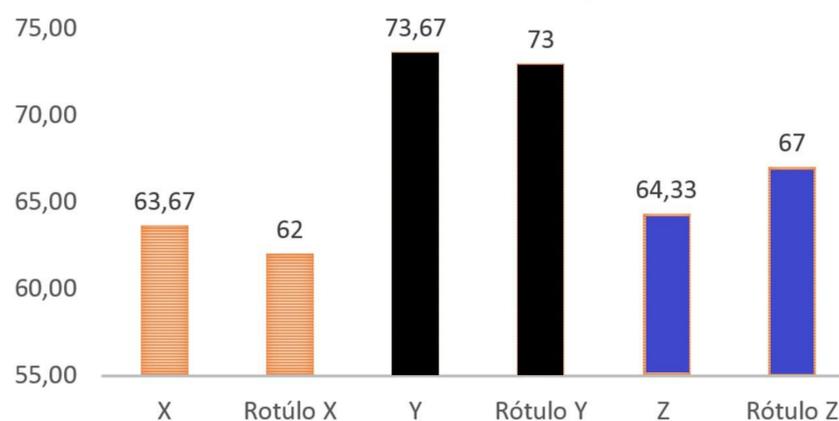
Realizar a caracterização físico-química dos isolados proteicos veganos de sabor chocolate para comparação com respectivos rótulos

Metodologia

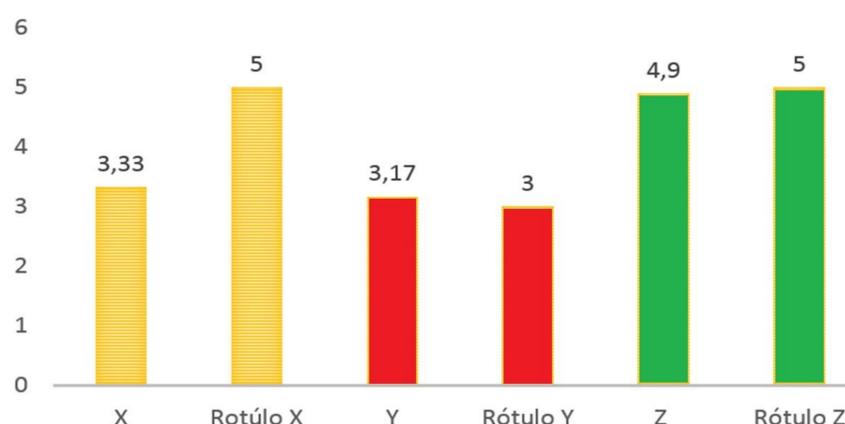


Resultados

TEOR DE PROTEÍNAS (%)



TEOR DE LIPÍDEOS (%)



Análises (%)	Amostra X	Amostra Y	Amostra Z
Umidade	6,43	6,40	6,57
Sólidos Totais	93,57	93,60	93,43
Cinzas	14,10	13,80	14,00

Conclusão

Em todas as marcas x, y e z apresentaram variações em relação ao rótulo. No entanto, foram variações pequenas.

Quanto à proteínas foram verificadas no máximo cerca de 3% de variação em relação ao rótulo. Para lipídeos, cerca de 2% aproximadamente.

Referências Bibliográficas

WANG, M.; HETTIARACHCHY, N. S.; QI, M.; BURKS, W.; SIEBENMORGEN, T. Preparation and functional properties of rice bran protein isolate. Journal of Agricultural and Food Chemistry. V. 47, pag. 411-417. 1999).

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA; UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UnB. Rotulagem Nutricional Obrigatória: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos. 2. versão. Brasília: ANVISA, UnB, 2005. 44 p.

PARRADO, J.; MIRAMONTES, E.; JOVER, M.; GUTIERREZ, J. F.; TERA'N, L. C.; BAUTISTA, J. Preparation of a rice bran enzymatic extract with potential use as functional food. Food Chemistry. v. 98, p. 742-748, 2006.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. V.1. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 3. Ed. São Paulo: IMESP, 1985. p. 21-22