

226

**FRACIONAMENTO DAS PROTEÍNAS DO SORO LÁCTEO ATRAVÉS DA TECNOLOGIA DE SEPARAÇÃO POR MEMBRANAS.** *Tatiana Castro de Barros, Camila Baldasso, Isabel Cristina Tessaro (orient.) (UFRGS).*

O soro lácteo é produzido pela indústria de laticínios durante a fabricação de queijos e caseína. Como matéria-prima pode conferir à tecnologia alimentar novas potencialidades devido às propriedades funcionais e nutricionais das suas proteínas. Devido às propriedades específicas de cada proteína do soro, tem havido um crescente interesse no fracionamento destas proteínas, porque muitas vezes estas características não são realçadas no soro e em concentrados protéicos devido a interações com outros componentes. A tecnologia de separação por membranas, especialmente a ultrafiltração (UF) e a microfiltração (MF), vem sendo testada para se obter frações distintas das proteínas do soro. Dentro deste contexto, utilizando processos de separação por membranas, o objetivo deste trabalho é obter duas frações, uma rica em  $\beta$ -lactoglobulina e a outra em  $\alpha$ -lactoalbumina (as proteínas mais abundantes no soro) a partir de um concentrado protéico obtido de soro lácteo. (Fapergs).