

ESTUDO CINÉTICO DA REAÇÃO DE HIDRÓLISE DP LEITE: ESTUDO DE CASO PARA ENZIMA LACTASE

Daniel Ineu¹

William Leonardo da Silva²

Resumo:

Dentre muitas dietas alimentares existentes, é comum encontrar em mercados e conveniências produtos lácteos, como cremes de leite, leites condensados, queijos e doces de leite. Assim, o fácil acesso a estes produtos tem relação a fatores populacionais associados a renda, devido baixo valor econômico somado ao alto valor nutricional agregado em suas receitas, o que os torna atrativos ao consumidor. Ligado a isso, são necessárias adaptações nas dietas do nicho da população lacto intolerantes, a fim de melhor atender a nutrição deste público que precisam de determinada alimentação diferenciada. Assim, o presente trabalho tem por objetivo realizar um estudo cinética (velocidade específica de reação e taxa de reação) de uma reação de hidrólise do leite, relacionando com a eficiência da enzima lactase, através do índice crioscópico. Destaca-se que será avaliado o efeito da temperatura sobre a atividade enzimática da lactase, além da correlação estatística com a velocidade específica de reação (k). Destaca-se que este projeto se encontra em fase inicial, em parceria com uma indústria láctea do estado de Santa Catarina, onde estão sendo realizados os ensaios de hidrólise do leite para diferentes temperaturas (4, 6, 8, 10 e 11 °C).

Palavras-chave: : leite; hidrólise; crioscopia; lactase.

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

ESTUDO CINÉTICO DA REAÇÃO DE HIDRÓLISE DP LEITE: ESTUDO DE CASO PARA ENZIMA LACTASE

¹ Aluno de graduação. daniel.ineu97@gmail.com. Autor principal

² Docente. w.silva@unifra.br. Orientador

ESTUDO CINÉTICO DA REAÇÃO DE HIDRÓLISE DP LEITE: ESTUDO DE CASO PARA ENZIMA LACTASE

RESUMO

Dentre muitas dietas alimentares existentes, é comum encontrar em mercados e conveniências produtos lácteos, como cremes de leite, leites condensados, queijos e doces de leite. Assim, o fácil acesso a estes produtos tem relação a fatores populacionais associados a renda, devido baixo valor econômico somado ao alto valor nutricional agregado em suas receitas, o que os torna atrativos ao consumidor. Ligado a isso, são necessárias adaptações nas dietas do nicho da população lacto intolerantes, a fim de melhor atender a nutrição deste público que precisam de determinada alimentação diferenciada. Assim, o presente trabalho tem por objetivo realizar um estudo cinética (velocidade específica de reação e taxa de reação) de uma reação de hidrólise do leite, relacionando com a eficiência da enzima lactase, através do índice crioscópico. Destaca-se que será avaliado o efeito da temperatura sobre a atividade enzimática da lactase, além da correlação estatística com a velocidade específica de reação (k). Destaca-se que este projeto se encontra em fase inicial, em parceria com uma indústria láctea do estado de Santa Catarina, onde estão sendo realizados os ensaios de hidrólise do leite para diferentes temperaturas (4, 6, 8, 10 e 11 °C).

Palavras-chave: leite; hidrólise; crioscopia; lactase.