**EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE ISOLADO PROTÉICO DE REJEITOS DE CORVINA NAS PROPRIEDADES DA GELATINA DE MAMÍFERO**

**Fabrine Diniz, Roberto S. G. da Silva, Luiz A. A. Pinto\*:**

**Palavras Chave:** força do gel, gelatina modificada, isolado protéico, ponto de fusão

**Resumo**

A gelatina é uma proteína digestível, obtida de material colagênico presente especialmente em ossos e peles de suínos ou bovinos. A qualidade da gelatina é avaliada com base em algumas propriedades. Ponto de fusão e força do gel são duas delas, sendo esta última a mais importante para aplicação industrial. Algumas propriedades podem ser melhoradas pela modificação de sua estrutura (gelatina modificada) através da adição de outras proteínas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência da concentração de isolado protéico de rejeitos de corvina, na força do gel e ponto de fusão de gelatina comercial de mamífero. As amostras de gelatina foram diluídas até concentração 3,3% e então foi adicionado o isolado protéico de rejeito de corvina nas concentrações de 0,5% e 1,5%. Após, as amostras foram submetidas à análise de força do gel e ponto de fusão. Os valores médios encontrados para força do gel foram 217,5±3,5 g; 220,7±3,9 g e 245,4±7,5 g, e para ponto de fusão 28,5±0,8°C; 27,8±0,5°C e 27,9±0,7°C, nas concentrações de 0%, 0,5% e 1,5% de isolado, respectivamente. Os resultados mostraram que o ponto de fusão não foi influenciado pela adição de isolado protéico, não havendo diferença significativa (p<0,05) entre os valores. Para a força do gel não houve diferença significativa (p<0,05) entre a gelatina sem isolado protéico e a gelatina com 0,5%, porém a gelatina com 1,5% apresentou diferença (p<0,05), sendo esta a condição mais adequada para aplicação do isolado protéico.