

O presente trabalho visa a recuperação das proteínas contidas no sangue bovino, mais especificamente, no plasma, para uso em alimentos. Os frigoríficos, em sua grande maioria, lançam seus dejetos em córregos e rios, acarretando assim, num grande aumento da D.B.O. dos mesmos. Através da recuperação das proteínas do sangue bovino, este problema poderia ser amenizado, ao mesmo tempo em que, poder-se-ia enriquecer as formulações alimentícias. O sangue é coletado assepticamente e centrifugado a 1500 G por 20', separando-se em duas frações, plasma e células vermelhas. A composição centesimal do plasma foi realizada segundo metodologias oficiais da AOAC. A precipitação das proteínas (plasma) foi feita com álcool etílico acidificado a 96 G.L. e a 70%. Nas proteínas precipitadas, foram determinadas as propriedades funcionais: solubilidade e capacidade de emulsificação (Morr et al., 1995; Pearce e Kinsella, 1978). Nas condições de obtenção, o plasma apresentou a seguinte composição em base seca: 21% cinzas; 0.83% gordura e 43,5% proteína. Quanto à recuperação das proteínas, por precipitação, obteve-se 91.6% e 67.1% com álcool 96 G.L. e 70% respectivamente. O índice de solubilidade das proteínas recuperadas foi 63% e a capacidade de emulsificação, 114, mostrando bom potencial para utilização em formulações.