



**Título:** Estudo da interação da albumina de soro bovino em sistemas aquosos contendo sal e/ou carragena

**Aluna:** Andresa Viana Ramos

**Orientador:** Edwin Elard Garcia Rojas

## RESUMO

A albumina de soro bovino (BSA) é uma proteína presente no soro do leite que é capaz de ligar-se a lipídeos e a substâncias responsáveis pelo *flavor*. O soro do leite é um resíduo da indústria de laticínios que costumava ser descartado, mas seus componentes possuem alto valor comercial quando isolados, fazendo com que a indústria procure desenvolver alternativas para sua recuperação.

**Palavras-chave:** bovinocultura, indústria láctea, proteína, subproduto