**13 de Fevereiro de 2014**

Prezado Prof Dr. Getúlio T. Batista

Editor Chefe da Revista Ambiente & Água

Tenho o prazer de submeter à sua apreciação e avaliação na Revista Ambiente & Água este manuscrito:

**Avaliação físico-química e microbiológica do soro de leite obtido por osmose reversa para insumo de produtos alimentares**

**(Physicochemical and microbiological evaluation of whey obtained by reverse osmosis for foodstuffs supplies)**

Ana Cláudia Desconsi (Desconsi, A. C.)1, Hélcio José Izário Filho (Izário Filho, H. J)2, Rodrigo Fernando dos Santos Salazar (Salazar, R. F. S.)3

1 Unidade Cruz Alta, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, 98025-810, Cruz Alta, Rio Grande Sul, Brasil, aninhaclaudia87@hotmail.com

2 Departamento de Engenharia Química, Escola de Engenharia de Lorena, Universidade de São Paulo, Lorena - SP, 12602-810, Brasil

3 Conjunto II, Centro Universitário Franciscano, Santa Maria - RS, 97010-491, Santa Maria - RS, 97010-491, Brasil, r.f.s.salazar@gmail.com ou salazar@unifra.br

 Este material é um trabalho original, não foi publicado anteriormente em quaisquer outros periódicos e não foi submetido para publicação em outro lugar enquanto em consideração. Neste trabalho foi feita a avaliação microbiológica e físico-química de soro submetido em sistema de filtração por osmose reversa e o potencial de aplicação desse sistema para agregar valor econômico e nutricional ao soro lácteo em um laticínio de grande porte no Estado de Santa Catarina. O aumento da estabilidade microbiológica e manutenção das características do soro de leite concentrado foram observados nesta investigação. Os autores declaram que não há conflito de interesses.

Respeitosamente,



***Rodrigo Fernando dos Santos Salazar***

Autor para contato