

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos

ATIVIDADE ENZIMÁTICA DE SUBSTRATOS UTILIZADOS PARA INOCULAÇÃO DO AGENTE BIOLÓGICO "G088"

Luis Felipe de Freitas Fabricio¹

Carlos José Pimenta²

Sabrina Carvalho Bastos³

Sara Maria Chalfoun de Souza⁴

Maria Emilia de S. G. Pimenta⁵

Renato Silva Leal⁶

1. Graduando 9º Período de Zootecnia - Bolsista PIBIC/CNPq - UFLA
2. Prof. Dr. - Departamento de Ciência dos Alimentos - UFLA - Orientador
3. Prof. Ms. - Departamento de Ciência dos Alimentos - UFLA
4. Dra - EPAMIG - Pesquisadora
5. Prof.Dra. - Departamento de Ciência dos Alimentos - UFLA
6. Mestrando - UFLA

RESUMO:

A utilização de enzimas pectinolíticas tem aumentado progressivamente, pois apesar de apresentarem importante papel na degradação e apodrecimento de frutas e vegetais, também apresentam consideráveis aplicações como na indústria têxtil, química, cosmética, farmacêutica e principalmente no setor alimentício, pois podem influenciar na composição e processamento. Devido ao grande número de formulações enzimáticas disponíveis e da diversidade de frutas utilizadas no processamento de alimentos, há necessidade de conhecimento das particularidades dos substratos e das enzimas a fim de se obter bons resultados nestes processamentos. O presente trabalho objetivou quantificar a atividade enzimática de diferentes substratos que podem ser usados para inoculação do agente biológico "G088". Os substratos avaliados foram: bagaço de cana-de-açúcar, casca de uva, arroz, casca de maracujá, casca de café e bagaço de laranja. As enzimas poligalacturonase (PG) e pectinametilesterase (PME) foram quantificadas no Laboratório Central de Análises do Departamento de Ciência dos Alimentos na Universidade Federal de Lavras – UFLA seguindo a metodologia descrita por Buescher & Furmanski (1978). A análise de PG do bagaço de cana-de-açúcar apresentou o maior valor quando comparado aos demais substratos, e para a análise de PME, apenas a casca de uva e a casca de café apresentam atividade.

Instituição de Fomento: CNPq

Palavras-chave: poligalacturonase, pectinametilesterase, enzima.