

**IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ
I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA**

P-168-22 USO DE PECTINASE IMOBILIZADA EM BAGAÇO DE CANA-DE-AÇUCAR NO TRATAMENTO DO SUCO CUPUAÇU

Autores: Santos KCS (Programa de Aprimoramento Profissional – Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas - Centro de Laboratório Regional XII-Taubaté (CLR XII)-Instituto Adolfo Lutz) ; Santos JCS (Universidade de Taubaté – Departamento de Ciências Agrárias)

Resumo

O objetivo deste trabalho foi a avaliação da clarificação enzimática do suco de cupuaçu, empregando enzima pectinase comercial, imobilizada em bagaço de cana-de-açúcar. O trabalho foi realizado no Departamento de Ciências Agrárias da Universidade de Taubaté no ano de 2010. Foram processadas amostras de suco de cupuaçu com o bagaço da cana-de-açúcar, tratado com soluções de Hidróxido de sódio, Polietilenoimina e Anidrido acético, com finalidade de obter clareamento do suco em estudo. Os resultados revelaram que o com o tratamento enzimático, obteve-se taxas de clarificação de 8,63% com Anidrido acético; 20,20% com Polietilenoimina e 50,10% com Hidróxido de sódio, sendo este último o mais eficiente, foi utilizado como comparação o valor medido no suco de controle. O bagaço tratado com NaOH foi que obteve melhor clarificação, porém menos resistente ao ataque da celulase, desta forma, pode-se inferir que o melhor suporte de imobilização é o bagaço de cana-de-açúcar tratado com polietilenoimina, o qual resultou em boa clarificação do suco com boa resistência ao ataque por celulasas.