



T433

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ENZIMÁTICA DE ÁGUA DE COCO PROCESSADA EM SISTEMA ASSÉPTICO E POR ENCHIMENTO A QUENTE

Rachel de A. T. Gonçalves (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O consumo de água de coco na forma *in natura* tem aumentado, consideravelmente, entretanto, sua comercialização apresenta restrições por ser muito perecível devido às reações enzimáticas e pela ação de microrganismos. A industrialização da água de coco pelo tratamento térmico, aliado à redução do pH, vem sendo utilizada para o controle desses dois fatores de deterioração, tornando possível a comercialização em diversos sistemas de embalagens. Este projeto visou o estudo da atividade enzimática (peroxidase e polifenoloxidase), antes e após o processamento térmico e adição de ácidos à água de coco. Mediu-se a absorvância e analisou-se a atividade enzimática da água de coco *in natura*, depois da adição de ácidos (ácido ascórbico e ácido cítrico), pasteurizada (90°C / 15 segundos) e acondicionada assepticamente e por enchimento a quente em garrafas de vidro. Verificou-se, também, o efeito residual das enzimas, durante teste de estocagem do produto engarrafado e exposto à temperatura ambiente. A redução enzimática foi de 91,3 e 100%, para o enchimento a quente e pasteurizada, respectivamente. Entretanto, o efeito remanescente das enzimas foi maior para a pasteurizada, pois apresentou maior coloração rosada ao longo dos 30 dias de avaliação.

Peroxidase - Polifenoloxidase - Água de coco