



T439

### **CARACTERIZAÇÃO DA INULINASE DE *KLUYVEROMYCES SP.*, NAS FORMAS LIVRE E IMOBILIZADA, EM MEIO ORGÂNICO**

Fábio Rodolfo Miguel Batista (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Maria Isabel Rodrigues (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

Os oligossacarídeos melhoram a qualidade dos alimentos, promovendo uma modificação no “flavour” e nas características físico-químicas, apresentando propriedades nutricionais, adoçantes e fisiológicas, sendo assim considerados alimentos funcionais. Os frutooligossacarídeos são os principais oligossacarídeos da classe dos bifidogênicos, os quais podem ser obtidos através de síntese a partir da sacarose ou através da hidrólise da inulina. As enzimas utilizadas para a produção de frutooligossacarídeos são a invertase, a inulinase e a frutossiltransferase. Este trabalho visa caracterizar a enzima inulinase, na sua forma livre e immobilizada, produzida pela cepa NRRL Y 7571 e pela cepa *Kluyveromyces*, ATCC 16045, determinando-se as temperaturas ótimas e de estabilidade, em meio orgânico, nas presenças de 25%, 50%, e 70% do solvente acetato de butila. Para a cepa ATCC 16045, tanto na sua forma livre como immobilizada, obtivemos com resultado uma temperatura ótima de 55°C e uma temperatura de estabilidade de 50°C para as três porcentagens de solvente utilizada. Enquanto que para a cepa NRRL Y 7571 na sua forma livre e immobilizada, obtivemos uma temperatura de estabilidade de 50°C para as três porcentagens de solvente, sendo essa também a temperatura ótima observada para enzima livre nas mesmas condições. A temperatura ótima para enzima immobilizada, variou de acordo com a porcentagem de solvente utilizada, apresentando-se em 40°C para 25%, 60°C para 50% e 55° para 70%.

Inulinase - Meio orgânico - *Kluyveromyces*.