



E269

### **AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DE GLICOSE OXIDASE COMO ABSORVEDOR DE OXIGÊNIO EM ÁGUA DE COCO VERDE**

Karina Suzuki (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A aplicação da enzima glicose oxidase tem como objetivo prolongar a vida-de-prateleira (*shelf-life*) de água de coco (*Cocos nucifera*) através da absorção de oxigênio existente dentro da embalagem, pois através da redução do oxigênio torna-se possível minimizar as alterações físicas, químicas e sensoriais que geralmente ocorrem no produto. A eficiência da enzima foi avaliada ao monitorar a redução do oxigênio dissolvido no produto ao longo da estocagem a 4°C. A água de coco foi produzida simulando-se o processo industrial em escala piloto, envolvendo as etapas: extração, ultrafiltração, adição da enzima nas concentrações de 10 a 70ppm, acondicionamento em garrafas de vidro e estocagem. Dentre as várias concentrações testadas, a que melhor desempenhou foi a de 30ppm de glicose oxidase, pois absorveu todo o teor de oxigênio dissolvido na água de coco em 24 horas. Observou-se, também, que nessa concentração não houve alteração na aceitação da água de coco, conforme os resultados obtidos nos testes de avaliação sensorial. Concluiu-se que a adição desta enzima é mais uma alternativa para aumentar a conservação da água de coco, em conjunto com os possíveis processos de industrialização e sistemas de embalagens.

Água de coco - Glicose oxidase - Absorvedor de oxigênio