



T700

SELEÇÃO DE LINHAGEM PRODUTORA DE ÁLCOOL PERILÍLICO POR BIOTRANSFORMAÇÃO DO D-LIMONENO, UTILIZANDO A TÉCNICA DO SPME

Natasha Oyama Mota (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Gláucia Maria Pastore (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os processos de biotransformação promovem métodos de sucesso para a produção seletiva de fragrâncias e sabores com maior aceitabilidade pelo mercado consumidor, por serem considerados “naturais”. Atualmente, o método disponível para análise de voláteis via processos metabólicos é a extração líquido-líquido. A utilização de solventes orgânicos durante a análise deste processo, o torna longo e trabalhoso. Sendo a preparação da amostra para a análise em cromatografia gasosa, isto é, o processo de amostragem a maior dificuldade na seleção de microrganismos biotransformadores. A vantagem do método mais novo, o SPME (Solid-Phase Microextraction), em relação ao método tradicional é, além de o mesmo não utilizar solventes no processo de extração, requerer menos tempo para a análise, já que não precisa separar os compostos do meio, basta expor a fibra (PDMS) à amostra que contém os produtos metabolizados. É necessário, para tanto, porém determinar através de análises e estudos o tempo e temperatura ótimos para a adsorção na fibra. O estudo realizado mostrou que para os compostos utilizados, limoneno, álcool perilílico, carvona e alfa-terpineol, o binômio tempo-temperatura ótimo para a adsorção é 20min/40°C, e com temperatura de desorção no cromatógrafo gasoso de 250°C por 2 minutos.

Biotransformação - Limoneno - Micro extração em fase sólida