



T1016

PRODUÇÃO DE OLIGÔMEROS DO ÁCIDO HIALURÔNICO POR FERMENTAÇÃO SUBMERSA UTILIZANDO SUCO DE CAJU

Danilo Gasparetto (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Maria Helena Andrade Santana (Orientadora), Faculdade de Engenharia Química - FEQ, UNICAMP

O Ácido Hialurônico (AH) é um mucopolissacarídeo que tem importante aplicação na indústria médico-farmacêutica e cosmética devido às suas características viscoelásticas. Esta substância desempenha a função de lubrificante e também atua na manutenção da tonicidade e elasticidade dos tecidos. Este trabalho propõe a produção de AH através de rota fermentativa, como alternativa aos processos de extração a partir de tecidos animais atualmente empregados, que em geral são bastante onerosos. 90% da produção nacional de caju é desperdiçada, desse modo, a utilização do suco de caju como meio de fermentação apresenta-se como opção viável ao aproveitamento do pedúnculo. Ensaios de fermentação foram conduzidos em biorreator do tipo BIOFLO III com aeração suplementar. Utilizou-se suco *in natura* e clarificado suplementados com extrato de levedura e sais como substrato para os processos. O intuito desse estudo foi avaliar a produção de AH nessas duas condições. Os resultados mostram que a clarificação do suco de caju não produziu aumento significativo da produtividade (em torno de 6%), no entanto mostram a viabilidade da produção de AH nas condições propostas.

Ácido hialurônico - Fermentação submersa - Clarificação