

T629

PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE DERIVADOS DE CAROTENÓIDES OBTIDOS POR BIOTRANSFORMAÇÃO

Raquel Grando de Oliveira (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Gláucia Maria Pastore (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A biotransformação constitui um artifício econômico e funcional, tendo, por tanto, interesse industrial. Carotenóides são pigmentos naturais de grande importância devido ao seu poder comprovado de oxidação, prevenindo de câncer, doenças cardiovasculares, catarata etc. Com tudo, o presente trabalho visou analisar produtos da biodegradação de carotenóides, via fermentativa, por microrganismos pré-selecionados. Os produtos de degradação foram obtidos mediante a fermentação dos microrganismos em meio nutritivo, contendo óleo de buriti e sais. Para a análise dos compostos utilizou-se de cromatografia em camada delgada (CCD) e cromatografia gasosa (CG). Beta-ionona representa um derivado de carotenóides relevante no mercado devido ao seu aroma floral (violeta), assim, as análises em CG foram concentradas para identificar tal produto dentro dos meios degradados. A CCD foi utilizada para a verificação da presença de luteína no meio degradante, porém esta metodologia não apresentou bons resultados, uma vez que seria necessária uma quantidade considerável de luteína no fermentado para sua detecção. Para a detecção de possível presença de luteína seria necessária a utilização de cromatografia em camada delgada, assim, uma metodologia para esta análise foi proposta.

Carotenóide - Biotransformação - Cromatografia