



E419

BIOHIDROXILAÇÃO DE ALGUNS TERPENOS

Renan Augusto Siqueira Pirolla (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. José Augusto Rosário Rodrigues (Orientador), Instituto de Química - IQ, UNICAMP

Está em crescimento o interesse em se trocar derivados sintéticos por equivalentes naturais, que não gerem sub-produtos. Por toda parte, indústrias alimentícias estão interessadas por flavorizantes naturais e aromas químicos naturais tomando o lugar dos produtos sintéticos, o que as favoreceria perante as autoridades regulamentadoras e os consumidores. Com base nesses argumentos, foram testadas as bioconversões do R-(+)-citronelal e do (+)-(4R,4aS,6R)-valenceno. O citronelal é utilizado em produtos sanitários e inseticidas, tendo o uso limitado como flavorizante e aromatizante, devido à facilidade de degradação; o citronelol (um dos produtos da bioconversão) é largamente utilizado em perfumarias, em composições florais, por seu odor característico. O interesse na obtenção de nootkatona (produto da biotransformação do valenceno) de forma natural tem se intensificado por parte da indústria alimentícia, uma vez que o suco obtido diretamente do pomelo tem sido desestimulado por interferir na biodisponibilidade de diversos fármacos, devido à presença de metabólitos, que quando associados inibem a ação de enzimas endógenas, atrapalhando o trabalho dos fármacos. Os fungos escolhidos para os testes foram *Beauveria bassiana*, *Mortierella isabellina*, *M. ramanniana* e *Trametes versicolor*. Nestas reações, foram avaliados os meios de crescimento do microrganismo, temperatura de incubação, pH do meio reacional e rendimento.

Biohidroxilação - Terpenos - Citronelal