



PRODUÇÃO DE XAROPE DE FRUTOSE A PARTIR DO YACÓN

Amanda Leticia Parri Zanforlin (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Hilary Castle de Menezes (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O objetivo geral deste projeto é desenvolver, em escala de laboratório, um processo para produzir um xarope de alto teor de frutose. O suco de yacón foi extraído utilizando elevadas pressões (prensa hidráulica) e miniprocessador para diversas amostras e posterior uso de carvão ativo para melhora da cor. Ensaio foram feitos com duas amostras de inulinase pura encubadas na temperatura ótima das enzimas (60 e 37 ° C) e pH ótimo (4,5 e 4,1 respectivamente) em até quatro horas sendo feito posterior aquecimento para a inativação da enzima e pasteurização do suco. A quantidade de frutose, nas amostras, foi determinada pelo método de Antrona utilizando a curva padrão feita com a própria frutose. Foi escolhida a amostra de inulinase, com condições ótimas de temperatura (60 ° C) e pH (4,5), que apresentou maior produção de açúcar aparentemente ocorrida após três horas de incubação. Atualmente estuda-se o comportamento do xarope durante sua estocagem visando ensaios com aplicações do xarope em adoçar sucos de frutas.

Yacón - Frutose - Inulinase