



UTILIZAÇÃO DE MICRORGANISMO (*Saccharomyces cerevisiae*) NA OBTENÇÃO DE AMIDAS. UMA CONTRIBUIÇÃO À QUÍMICA VERDE

Valéria Ganzella (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Antonio Claudio Herrera Braga (Orientador), Instituto de Química - IQ, UNICAMP

O uso de fermento de pão em reações de acilação de aminas em meio aquoso e em solvente orgânico é um caminho alternativo na obtenção de amidas, evitando-se assim os processos clássicos que utilizam reagentes tóxicos, e aproveitando-se ao máximo a reciclagem de solventes, dentro da filosofia da química verde. A amida é obtida pela transferência do grupo acila da Acetil Coenzima-A presente no micorganismo (*Saccharomyces cerevisiae*) à amina utilizada. O fermento de pão utilizado é o *Fleishmann*[®] e os solventes água e acetato de etila. Foram testadas aminas com grupos $-NH_2$ em carbonos primários e em secundários. O tempo de reação é de 24h, somente com agitação magnética à temperatura ambiente. A extração do produto é feita através de filtragem simples e evaporação do solvente quando a reação é feita em acetato de etila; quando em água, é utilizado o extrator Soxhlet com CH_2Cl_2 , também por 24h. O solvente é recuperado por evaporação em rotaevaporador. A identificação do produto é feita através das técnicas de I.V., C.G./M.S. e 1H -R.M.N. Os melhores resultados foram obtidos em meio aquoso e com aminas cujo grupo $-NH_2$ se localiza em carbono primário.

Amina - *Saccharomyces cerevisiae* - Acilação