



P1281

### **SELEÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS PRODUTORES DE L-ASPARAGINASE**

Fernanda Silvério Zavagli (Bolsista PICJr/CNPq), Rosane Parro (PICJr), Fabiano Jares Contesini, Evelyn Sasaki e Profa. Dra. Helia Harumi Sato (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Diversos alimentos, como batatas e cereais, ao serem processados a altas temperaturas podem formar a acrilamida, um possível carcinogênico para os seres humanos. A L-asparaginase é uma enzima que apresenta grande potencial de aplicação na indústria alimentícia para a diminuição da formação da acrilamida formada em alimentos. A L-asparaginase hidrolisa o aminoácido L-asparagina em ácido aspártico e amônia. Neste trabalho foram isoladas 54 linhagens de fungos filamentosos de diferentes fontes como solos e vegetais para seleção de possíveis produtores de L-asparaginase. Oito linhagens foram obtidas da coleção de cultura do Laboratório de Bioquímica de Alimentos da FEA/Unicamp. Das 62 linhagens totais, 25 resultaram na formação de halo de coloração rosa em placa de Petri, indicando a produção da enzima. Todavia, nenhuma das linhagens apresentou produção de L-asparaginase por fermentação semi-sólida em farelo de trigo e água. Mais estudos estão sendo realizados para a produção da enzima, como fermentação dos microrganismos em diferentes meios de cultivo e condições.

L-asparaginase - Acrilamida - Seleção