



T0911

PRODUÇÃO DE TANASE DE PAECILOMYCES VATIOTTI E ESTUDO DA IMOBILIZAÇÃO POR ADSORÇÃO

Fernanda Cristina Rezende Lopes (Bolsista PIBIC/CNPq), Patrícia Fernanda Schons e Profa. Dra. Gabriela Alves Macedo (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O desenvolvimento de técnicas de imobilização de enzimas tem sido importante por proporcionar a reutilização das enzimas, facilitar a separação dos produtos e aumentar a estabilidade em solventes orgânicos, consequentemente diminuir o custo de produção. O objetivo deste estudo foi avaliar e selecionar o suporte mais adequado para imobilização por adsorção da tanase de *Paecilomyces variotti*. Inicialmente realizaram-se testes de imobilização de tanase de *Paecilomyces variotti* por adsorção em alumina, amberlite, accurel e celite, este método não se mostrou adequado para a imobilização. Assim, foi proposto fazer um estudo de imobilização utilizando pectina amidada, avaliando as melhores condições de imobilização a serem usadas. Este estudo foi feito empregando delineamento experimental, as variáveis em estudo foram concentração de: pectina (3 – 5%), CaCl_2 (0,2 – 0,6M) e tanase (4 – 8mg de tanase/mL de solução de pectina). O planejamento indicou que a maior hidrólise de ácido tânico foi obtida com tanase imobilizada em 5% de pectina amidada, concentração de tanase de 4mg/mL, já o CaCl_2 não mostrou influência significativa na resposta, sendo assim, indicamos usar o CaCl_2 na menor concentração estudada 0,2M.

Tanase - Imobilização - Adsorção