



T0912

ISOLAMENTO E SELEÇÃO DE FUNGOS PARA PRODUÇÃO DE NARINGINASE E ESTUDO DA APLICAÇÃO DA ENZIMA NA BIOTRANSFORMAÇÃO DE FENÓLICOS DE LARANJA

Nathália Dias Signoretti (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Gabriela Alves Macedo (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A naringinase é um complexo enzimático formado por uma α -L-ramnosidase e uma β -D-glucosidase. Essa enzima degrada de naringina em naringinina, e por isso tem um grande potencial na aplicação para a remoção do amargor em sucos cítricos. Alguns fungos já foram identificados como bons produtores de naringinase, porém são poucos. Este projeto visa a continuidade do trabalho de isolamento e seleção de fungos para produção de naringinase em meio sólido, além do estudo dos efeitos da aplicação da naringinase comercial na atividade antioxidante dos polifenóis presentes em suco de laranja. Esta proposta de estudo, visando a biotransformação dos flavonóides presentes na laranja por via enzimática, contribui tanto para a obtenção de novos compostos bioativos como para o entendimento das variáveis que influenciam na biodisponibilidade e ação destes compostos no organismo. Além da possibilidade de gerar produtos diferenciados a partir dos atualmente existentes no mercado brasileiro.

Naringinase - Fenólicos - Fungos