



T0945

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE INATIVAÇÃO ENZIMÁTICA POR MICROONDAS NAS CARACTERÍSTICAS DE POLPA DE TOMATE

Viviane Atauri (Bolsista SAE/UNICAMP), Cilene Mendes Reges e Prof. Dr. Vivaldo Silveira Junior (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Tomates são uma rica fonte de enzimas pécticas como a poligalacturonase (PG) e a pectinesterase (PE), principais responsáveis pela degradação da pectina. Tendo em vista a minimização das perdas das características naturais do tomate durante o processamento, novas técnicas de inativação enzimática vêm sendo estudadas. Uma delas é a aplicação de microondas, na qual a aplicação de radiações acelera as reações químicas e diminui o tempo de exposição da polpa ao tratamento. Neste trabalho propõe-se a utilização de radiações eletromagnéticas na forma de microondas como forma de aceleração das reações químicas com as hipóteses de inativação da enzima pectinesterase (PE), compreendendo basicamente as seguintes etapas: (1) determinação dos efeitos das variáveis independentes sobre o processo através de planejamento experimental; (2) determinação dos parâmetros cinéticos de inativação da enzima pectinesterase (PE), e (3) avaliação das características físico-químicas e reológicas do produto final.

Pectinesterase - Microondas - Tomate