



T0878

ESTUDO DE CARACTERIZAÇÃO DA CUTINASE DE FUSARIUM OXYSPORUM PRODUZIDO EM DIFERENTES MEIOS DE CULTIVO

Aline Zanoto Al-Assal (Bolsista PIBIC/CNPq), Paula Speranza (Co-orientadora) e Profa. Dra. Gabriela Alves Macedo (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A cutina é um hidróxi e epóxi ácidos graxos C16 e C18 biopolímero composto de que está presente na superfície externa das partes aéreas das plantas. Muitos fungos fitopatogênicos são capazes de produzir cutinase que degrada a cutina, hidrolizando suas ligações éster. Esta enzima pertence, como as lipases, ao grupo das esterases, que também são capazes de hidrolizar uma ampla variedade de ésteres sintéticos e triglicerídeos. A cutinase tem se mostrado um eficiente catalisador tanto em solução aquosa como em meios orgânicos. é potencialmente apropriada para a indústria de detergentes de roupas e louças, alimentos, fármacos, agroquímico e cosméticos. Junto às lipases, cutinases são esterases de grande potencial de aplicação, mas ainda pouco estudadas. O objetivo deste trabalho é caracterizar bioquimicamente as cutinases produzidas por *Fusarium oxysporum* em 4 meios sólidos distintos. Os quatro meios são farelo de trigo, farelo de arroz, casca de soja e torta de pinhão.

Cutinase - *Fusarium oxysporum* - enzimas