



T0876

### **SEPARAÇÃO E PURIFICAÇÃO DE FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS ATRAVÉS DE COLUNAS DE LEITO FIXO**

Lilian Maria Buoro Albertini (Bolsista FAPESP), Raquel Cristine Kuhn (Co-orientadora) e Prof. Dr. Francisco Maugeri Filho (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os frutooligossacarídeos atualmente têm recebido considerável atenção por serem ingredientes naturais de alimentos devido aos efeitos benéficos na proliferação de bifidobactérias no cólon humano, sendo classificados como prebióticos. Estes frutooligossacarídeos normalmente são comercializados na forma de misturas contendo mono e dissacarídeos. Portanto, torna-se interessante o estudo de uma metodologia para separá-los a partir destas misturas, resultando em produtos mais puros para o consumo humano. Dentre as técnicas para a separação destes compostos destacam-se as colunas de leito fixo contendo adsorventes como zeólitas e carvão ativo. Dentro deste contexto, o objetivo principal deste trabalho foi a purificação de frutooligossacarídeos através de colunas de leito fixo de carvão ativo. A eficiência de separação foi uma das respostas estudadas para caracterizar a separação. Nos ensaios foram estudados diferentes gradientes de etanol, temperaturas na faixa de 40-50°C e vazão de alimentação de 0,1 mL/min. Através dos resultados obtidos, conclui-se que as colunas de leito fixo de carvão ativo são uma boa alternativa na separação destes frutooligossacarídeos, sendo que a melhor eficiência de separação foi de 2,42, obtida a 40°C e com um gradiente de etanol de 20% (v/v) durante 600 minutos.

Frutooligossacarídeos - Purificação - Coluna de leito fixo