



T1110

EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE UMA ENZIMA PROTEOLÍTICA DO CURAUÁ (ANANAS ERECTIFOLIUS)

Ivan Fabian Arcuri (Bolsista IC CNPq), Moacir Jorge Elias e Prof. Dr. Elias Basile Tambourgi (Orientador), Faculdade de Engenharia Química - FEQ, UNICAMP

O curauá (*Ananas erectifolius*) é uma planta fibrosa encontrada no Norte e Centro-oeste do Brasil, uma bromeliácea de características físico-químicas que lhe conferem grande potencial de utilização na indústria automobilística, como fonte de fibras. Como toda planta da família Bromeliaceae contém níveis significativos da enzima bromelina, de alto valor comercial e com ampla aplicação também na indústria farmacêutica, alimentícia e cosmética. Neste trabalho, variou-se o pH de 4,5 a 9,5 e a temperatura de 5 a 50° do resíduo do curauá (*ananas erectifolius*), medindo-se a atividade enzimática para cada um dos ensaios pelo método de Biureto, determinando-se a temperatura e pH ótimos de sua utilização, com o objetivo de otimizar as condições de uso do resíduo para posterior purificação. Foram utilizadas as duas variedades comercialmente encontradas (branca e roxa). Os resultados mostraram que o curauá possui enzimas com atividade proteolítica, sendo o pH ótimo 8,5 para as duas variedades e temperaturas ótimas de 30°C para a espécie branca e 10, 20 e 35°C. As folhas do curauá foram coletadas no campo, na fazenda experimental – São Manoel, Botucatu-SP. Chegando ao laboratório foram lavadas com água destilada, secas em papel toalha e armazenadas em sacos plásticos, sob refrigeração, até a utilização da mesma.

Bromelina - Biotecnologia - Processos de separação