



T0903

ESTUDO DA CINÉTICA DE INATIVAÇÃO TÉRMICA DAS ENZIMAS PEROXIDASE E POLIFENOLOXIDASE EM POLPA DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA MART.)

Ana Paula Teixeira Ito (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O presente trabalho teve por objetivo o estudo da cinética de inativação térmica das enzimas peroxidase e polifenoloxidase em polpa de açaí (*Euterpe oleácea* M.), estabelecendo-se binômios tempo x temperatura para a pasteurização da polpa, verificando-se as conseqüências desse tratamento sobre outros atributos de qualidade, em especial, sua capacidade antioxidante. Realizou-se a composição centesimal da polpa de açaí, especificamente umidade, fibra alimentar, cinzas, proteínas, lipídeos e carboidratos por diferença. Além disso, obteve-se resultados de análises físico-químicas (pH, sólidos solúveis, acidez e densidade), curva de congelamento, reograma e capacidade antioxidante depois do tratamento. Através das análises realizadas foi possível classificar a polpa estudada como Tipo C, obtendo-se dados importantes para entender o processo empregado na indústria na sua preparação, processo de congelamento e aqueles capazes de inativar termicamente as enzimas alvo.

Inativação - Açaí - Enzimas