



T0909

ISOLAMENTO E SELEÇÃO DE FUNGOS PARA PRODUÇÃO DE NARINGINASE EM MEIO SÓLIDO

Nathalia Dias Signoretti (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Gabriela Alves Macedo (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A naringinase é um complexo enzimático formado por uma α -L-ramnosidase e uma β -D-glucosidase ela é capaz de degradar naringina em naringinina, e por isso tem um grande potencial na aplicação para a remoção do amargor em sucos cítricos. Além de sua aplicação em sucos cítricos, este complexo enzimático tem várias outras aplicações, como por exemplo, a utilização da Ramnose, que é produzida através da atividade da naringinase, em componente de fármacos, realçador de sabor e defensivo agrícola, e a utilização da Prunina, também obtida da atividade da naringinase, que possui atividade anti-viral e antiinflamatória, e pode também ser utilizada como adoçante para diabético, a α -L-ramnosidase da naringinase tem o poder de catalisar a deglicosilação parcial dos glicopeptídeos que possuem grande atividade antibiótica contra bactérias gram-positivas. Estudos mostram também que atividade da naringinase junto com β -arabinosidase proporcionaram o realce do aroma de vinho, além de outras possíveis aplicações. Alguns fungos já foram identificados como bons produtores de naringinase porem são poucos. Neste trabalho, propôs-se a isolar microrganismos de materiais coletados da natureza da região de Campinas e em seguida testá-los para a produção de naringinase e posteriormente determinar a atividade da naringinase produzida.

Fungos - Naringinase - Isolamento