



T0770

SELEÇÃO DE LIPASES MICROBIANAS PARA PRODUÇÃO DE BIOAROMAS DE EMBUTIDOS DE CARNE

Ana Paula Resende Simiqueli (Bolsista PIBIC/CNPq), Cedenir Pereira de Quadros e Profa. Dra. Gláucia Maria Pastore (Orientadora), Faculdade de Engenharia Alimentos - FEA, UNICAMP

As lipases são enzimas amplamente distribuídas na natureza e têm por função catalisar a hidrólise de óleos e gorduras, triglicerídeos, liberando ácidos graxos livres. Estes não são, em geral, compostos de aroma mas são precursores deles. Lipases de diferentes fontes têm sido utilizadas na indústria de alimentos para a melhorar a capacidade de liberar compostos de aroma dos produtos, porém esses catalisadores ainda apresentam um custo elevado. A produção de lipase por microrganismos têm ganhado importância por ser considerada um produto natural e garantir uma especificidade desejada para a obtenção do aroma. O objetivo deste trabalho foi a seleção de lipases através da sua capacidade de hidrolisar gordura em um produto cárneo. Foram utilizadas as lipases dos microrganismos: *Rhizopus* sp, *Aspergillus* sp. – linhagens 1068 e 1099 e *Geotrichum* sp., todas produzidas no laboratório de Bioaromas-FAA-UNICAMP. Foram realizadas as análises de atividade lipolítica das lipases e de determinação de proteína, pelo método de Lowry. Constatou-se que a lipase bruta do *Rhizopus* sp apresentou melhor atividade enzimática e atividade específica, apesar da sua enzima bruta não ter sido a de maior concentração protéica encontrada.

Embutido fermentado - Carne de suínos - Lipase