



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0891

ESTUDO DO PROCESSO ENZIMÁTICO E FERMENTATIVO PARA AUMENTO DA BIODISPONIBILIDADE NUTRICIONAL DE GRAOS DE SORGO

Marcela Matos de Oliveira (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Gabriela Alves Macedo (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O Brasil é um dos líderes mundiais na produção e exportação de vários produtos agropecuários. É o primeiro produtor e exportador de café, soja, açúcar, álcool e sucos de frutas. Para manter este mercado faz-se necessária a produção de grãos, os mais empregados são trigo, milho, soja e farelo de soja. Percebe-se que é pequena a diversidade de grãos empregados na alimentação animal, o que induz a preços elevados destes produtos. Portanto, seria interessante empregar culturas diversificadas e alternativas a estas. A utilização de enzimas exógenas surgiu como alternativa para aumentar o valor nutritivo de ingredientes alimentares que possuem baixos coeficientes de digestibilidade devido a compostos não hidrolisáveis pelas próprias enzimas (FURLAN et al, 1997). O objetivo do trabalho foi estudar o processo enzimático e fermentativo, através das enzimas tanase e fitase, e com inóculo do *Paecilomyces variotti*, para assim aumentar a biodisponibilidade nutricional dos grãos de sorgo. Produziu-se primeiramente, através do fungo *Paecilomyces variotti*, a enzima tanase e mediu-se a atividade enzimática em diferentes concentrações. Posteriormente otimizou-se a extração dos compostos fenólicos, obtendo como melhores resultados a extração dos taninos condensados com metanol por 120 minutos. A bolsa de iniciação científica foi cancelada antes dos cumprimentos dos seis meses, sendo assim os objetivos propostos no projeto não foram cumpridos em sua totalidade.

Tanase - Fitase - Sorgo