



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0893

PRODUÇÃO, PURIFICAÇÃO DA ENZIMA B- GALACTOSIDASE DE SCOPULARIOPSIS SP POR FRACIONAMENTO DE ESPUMA E SUA APLICAÇÃO NA PRODUÇÃO DE PREBIÓTICOS

Renata Alessandra Inácio Rodrigues (Bolsista SAE/UNICAMP), Rosângela dos Santos e Profa. Dra. Gláucia Maria Pastore (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Lactases são enzimas amplamente presentes na natureza, podem ser extraídas de fontes animais, vegetais e de microrganismos. O interesse pela produção industrial de b-galactosidase, comumente chamada de lactase, aumentou muito nos últimos anos devido ao amplo potencial de aplicação destas, dado que esta enzima é responsável pela hidrólise da lactose, o que confere uma melhora na solubilidade e digestibilidade do leite e derivados lácteos, ideal para consumidores intolerantes à lactose. Além disso, produzem galactooligossacarídeos (GOS), carboidratos não digeríveis, resistentes às enzimas digestivas, e fermentados por bifidobactérias, que conferem grandes benefícios à saúde. A purificação da lactase obtida de *Scopulariopsis sp* por fracionamento em coluna de espuma é uma técnica que visa diminuir o uso de métodos que geram uma grande quantidade de resíduos, como aqueles que utilizam solventes orgânicos para precipitar o extrato bruto, no entanto a literatura sobre o uso desse processo é bastante restrita. O objetivo deste trabalho envolveu o estudo dos parâmetros da técnica de purificação para a b-galactosidase, com a finalidade de aumentar a eficiência na produção de GOS.

B-galactosidase - Purificação - Galactooligossacarídeo