



T0989

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIMICROBIANA DE MISTURAS DE ÓLEOS E GORDURAS DA REGIÃO AMAZÔNICA PRODUZIDOS POR INTERESTERIFICADOS ENZIMÁTICA

LIEGE DE SOUZA JACINTO (Bolsista PIBIC/CNPq), Paula Speranza e Profa. Dra. GABRIELA ALVES MACEDO (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Óleos e gorduras presentes na região Amazônica são produtos com grande capacidade nutricional. Por serem ricos em compostos bioativos, além de poderem ser utilizados como cicatrizantes, filtro solar, no tratamento de queimaduras, *anti-aging*, anti-inflamatório e antibióticos, podem ser utilizados industrialmente na produção de alimentos cosméticos e medicamentos. Além disso, são utilizados na produção de sabões por suas propriedades bactericidas. Mas, esse tema, ainda é pouco estudado, dessa forma, esse trabalho focou no estudo da capacidade antimicrobiana dos óleos de buriti e patauá e nas gorduras de murumuru e estearina de palma, puros e interesterificados. A análise foi feita a partir da análise colorimétrica, onde o micro-organismo, cultivado em meio nutriente, foi adicionado em uma suspensão contendo caldo nutriente, água e óleo em diversas concentrações (de forma a equilibrar a solução em 470 μ L) e emulsificante (Triton), o branco foi feito substituindo o meio e a cultura com micro-organismo por água. Os óleos e gorduras da Amazônia apresentaram capacidade de inibir o crescimento microbiano do micro-organismo analisado, sendo que as amostras interesterificadas resultaram em uma maior capacidade de inibição do mesmo.

ÓLEOS - LIPASES - ANTIMICROBIANOS