

Sessão 1

Bioquímica e Biotecnologia de Alimentos A

001**INFLUÊNCIA DE DIFERENTES ENZIMAS PROTEOLÍTICAS NAS PROPRIEDADES FUNCIONAIS DE HIDROLISADO ENZIMÁTICO DE CABRINHA (PRIONOTUS PUNCTATUS).** *Elessandra da Rosa Zavareze, Kessiane Silva de Moraes, Myriam Salas Mellado,**Carlos Prentice-Hernández (orient.) (FURG).*

A modificação da estrutura da proteína pela hidrólise enzimática emprega-se com o intuito de melhorar as propriedades funcionais, devido a sua especificidade e capacidade de modificar uma grande variedade de grupos funcionais. As enzimas microbianas Alcalase e Flavourzyme são exopeptidases e possuem diferentes especificidades, o uso destas enzimas na hidrólise de pescado tem como vantagem em não produzir sabor amargo em hidrolisados de alto grau de hidrólise. O objetivo deste trabalho foi obter um hidrolisado enzimático utilizando cabrinha (*Prionotus punctatus*), utilizando as enzimas Alcalase e Flavourzyme, determinar a atividade específica e grau de hidrólise destas enzimas e avaliar propriedades funcionais dos hidrolisados, como solubilidade e capacidade de retenção de água. Primeiro foi determinada a atividade específica das enzimas segundo o método de GODFREY e REICHEL (1983). O grau de hidrólise das enzimas foi determinado segundo metodologia adaptada de PEZOA e SALAS-MELLADO (1979), nas seguintes condições de reação: para a Alcalase a concentração substrato/tampão foi de 1g/mL; 0, 5% de enzima/substrato; pH 8; 60min de reação a 60°C; para a Flavourzyme a concentração substrato/tampão foi de 1g/mL; 2% de enzima/substrato; pH 7; 120min de reação a 50°C. A Alcalase apresentou atividade específica superior à enzima Flavourzyme. A Alcalase apresentou 34, 2% de grau de hidrólise, enquanto que a Flavourzyme mesmo com um tempo maior de reação e uma concentração maior de enzima/substrato apresentou um grau de hidrólise de 31, 7%. Os hidrolisados de pescado a partir de polpa de cabrinha, depois de submetidos a centrifugação foram secos a 65°C até 6% de umidade, logo determinou-se a composição proximal, a solubilidade e a capacidade de retenção de água com variação de pH na faixa de 3 a 11. Os valores de solubilidade e CRA do hidrolisado com Alcalase apresentaram-se maiores quando comparados ao hidrolisado com Flavourzyme (Fapergs).