

697**OPERAÇÕES E PROCESSOS UNITÁRIOS APLICADOS NA OBTENÇÃO DE MATÉRIA PRIMA PARA A INDÚSTRIA FARMACÊUTICA E DE ALIMENTOS.** *C. Silveira, M. DallaCorte, V. Roesch, C. I.R.V.Ponte.(orientador).* (Dep. Prod. Mat.Prima. Fac. Farmácia.

UFRGS.)

A pectina é um polissacarídeo de alto teor de metoxilação constituído principalmente de metil éster de ácido poligacturônico; tendo no limão a sua principal fonte de extração. É um produto largamente utilizado na indústria farmacêutica e de alimentos. Atualmente a sua produção é somente no Estado de São Paulo e apresenta um preço no mercado de oito reais por quilo. Neste trabalho temos como objetivo o uso de matéria prima regional para a obtenção de pectina e a otimização do fluxograma de produção. A metodologia seguida foi a coleta de dados quanto à demanda de consumo da pectina, produção nacional, processos e equipamentos envolvidos no fluxograma. A pectina tem metodologia de obtenção simples, existe a viabilidade do uso da matéria prima regional e os processos e operações estão sendo otimizados para aumentar o rendimento visando atender o mercado local.(PROPESP/UFRGS)