

040

SELEÇÃO DE MICRORGANISMOS PECTINOLÍTICOS DEFICIENTES EM PECTINA METILESTERASE. *Cristina F. Mantovani, Mercedes P. Geimba, Adriano Brandelli.* (Departamento de Ciência de Alimentos, ICTA, UFRGS, Porto Alegre.)

Pectinases são de grande importância para a indústria de alimentos, sendo utilizadas para facilitar clarificação e extração de sucos de frutas, e para maceração e liquefação de vegetais. Preparações comerciais de enzimas pectínicas normalmente são de origem microbiana e consistem de misturas associadas com outras enzimas. Em alguns processos, é conveniente usar apenas um tipo de enzima pectínica, pois a ação da pectina metilesterase sobre pectinas de elevada metilação resulta na formação de metanol. A produção de pectinases específicas pode ser feita pela seleção de microrganismos adequados, que produzem um só tipo de pectinase, ou pela separação das pectinases, por exemplo, por cromatografia líquida. Realizamos o isolamento de vários fungos provenientes de resíduos de frutas, e determinamos as atividades de pectina metilesterase (PE) e pectina liase (PL) produzidas pelos isolados em meio Sabouraud-pectina. Todos os isolados produziram atividade de PL similar. Atividade de PE não foi detectada em 3 isolados de *Aspergillus* e 1 de *Penicillium*. Estas preparações enzimáticas foram usadas em testes de clarificação de sucos de maçã, resultando numa eficaz clarificação. (PROPESQ)