

A ATIVIDADE ENZIMÁTICA DA PEROXIDASE SUBMETIDA A DIFERENTES pHs E TEMPERATURAS NO *Butia catarinenses* E *Butia yatay*

Autora: Fernanda Dias Cardoso Orientador: Plinho Francisco Hertz



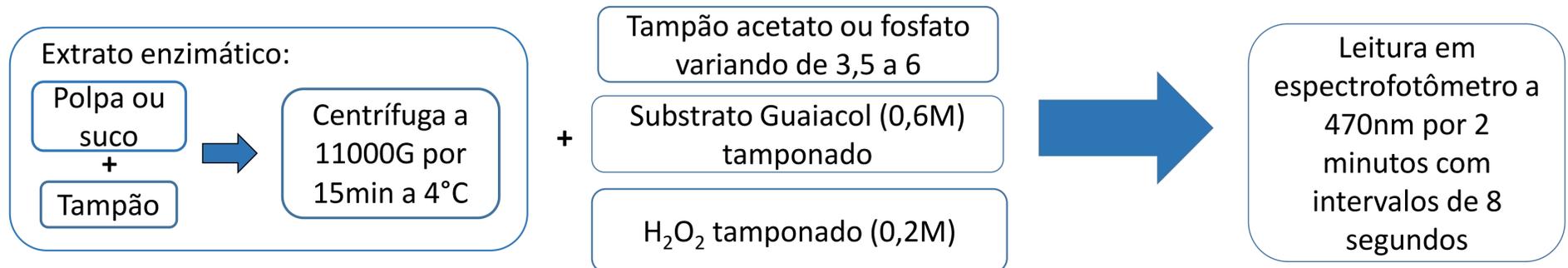
INTRODUÇÃO

As frutas em geral são altamente perecíveis e vários são os fatores que concorrem para sua deterioração logo após a colheita. Esses fatores muitas vezes estão ligados à ação de enzimas naturais. A peroxidase é uma das principais enzimas que agem nesse processo de escurecimento da fruta.

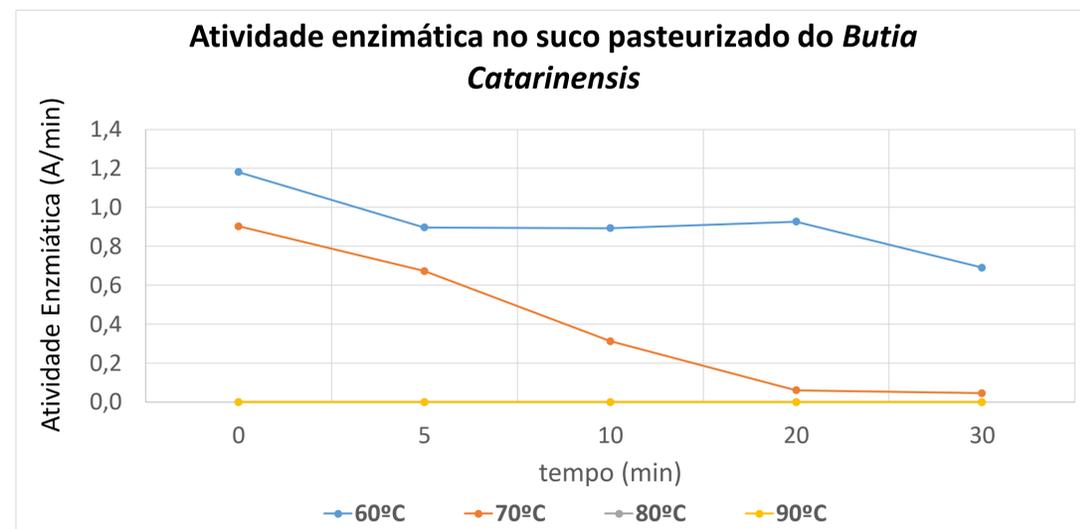
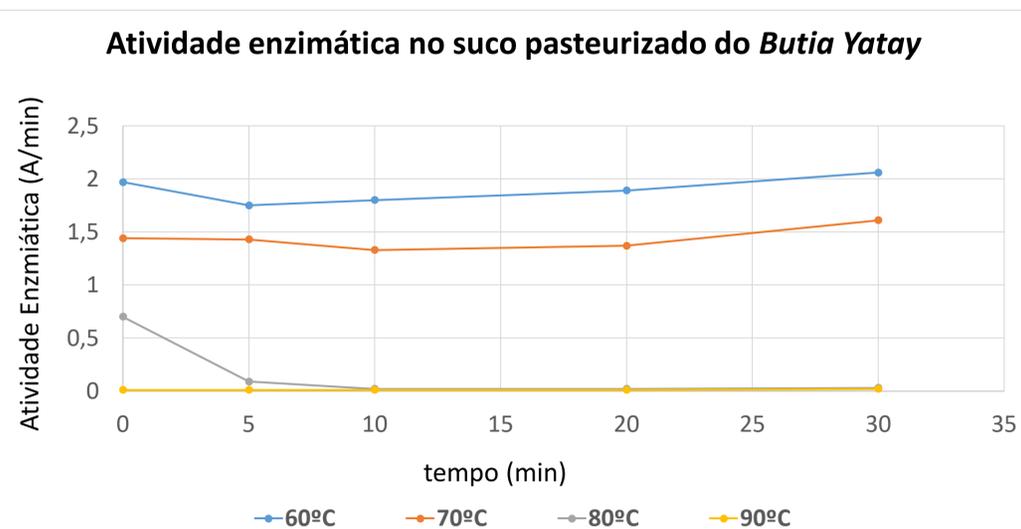
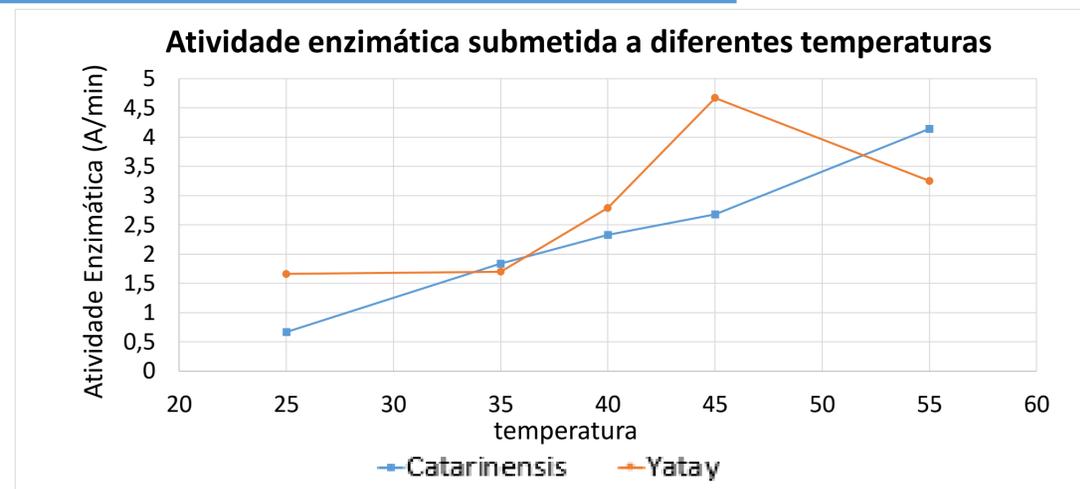
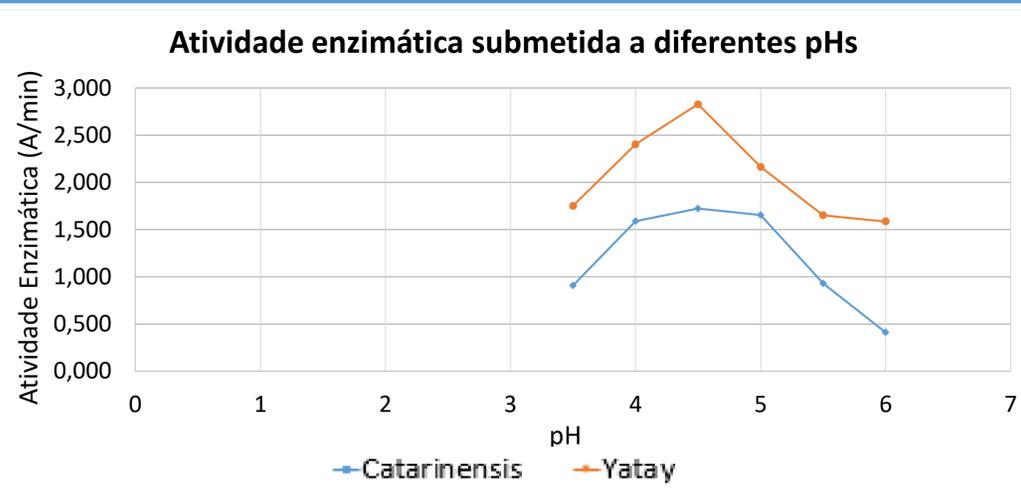
OBJETIVOS

- Avaliar e comparar a atividade enzimática da peroxidase em duas espécies diferentes de butiás, *Butia catarinenses* e *Butia yatay*;
- Estabelecer a faixa de pH e temperatura ótimas para a atividade da peroxidase nos *Butia catarinenses* e *Butia yatay*;
- Avaliar diferentes binômios de tempo e temperatura da pasteurização do suco dos *Butia catarinenses* e *Butia yatay* capazes de inativar a peroxidase.

METODOLOGIA



RESULTADOS



CONCLUSÃO

Após a análise dos dados obtidos, foi observado que ambos os butiás apresentam um comportamento similar, pois nos dois a atividade enzimática atingiu o seu máximo no pH 4,5. O comportamento avaliado em relação a temperatura mostra que o processo de desnaturação ocorre a partir de 45°C para BY e 55°C para o BC. Em relação aos dados obtidos para os sucos pasteurizado, a partir do binômio tempo-temperatura 80°C e 10min ambos tiveram suas atividades reduzidas a zero.