

031

ANÁLISE DE AMINOÁCIDOS LIVRES POR HPLC EM QUEIJOS ARTESANAIS SERRANOS POR DERIVATIZAÇÃO COM FENILISOTIOCIANATO. *Deise Caron, Marco Antonio Zachia Ayub, Celia Regina Ribeiro da Silva Carlini (orient.) (UFRGS).*

Dos três fenômenos bioquímicos primários (glicólise, lipólise e proteólise) que ocorrem no queijo durante a maturação, a proteólise é o mais complexo. O queijo contém enzimas proteolíticas provenientes do coalho, do leite, das bactérias acidoláticas iniciadoras (LAB), das bactérias acidoláticas selvagens ou não iniciadoras (NILAB) e, em muitas variedades, das culturas secundárias de microrganismos. A extensão da proteólise nos queijos pode ser limitada (ex. muzzarella) onde a caseína é convertida em grandes peptídeos (fase primária da proteólise), ou pode ser muito extensa (ex. queijos Blue), onde os grandes peptídeos são convertidos em pequenos e, como fase final da proteólise, em aminoácidos livres. A composição destes, existente em um queijo é conseqüência da proteólise secundária. As diferentes quantidades de aminoácidos livres são atribuídas a diferentes e específicas peptidases e aminopeptidases existentes no queijo provenientes da lise de LAB e/ou NILAB. A presença de altas quantidades de determinados aminoácidos é indicativo de que, nas condições físico-químicas do queijo, existem específicas aminopeptidases ativas. Neste estudo, visando verificar as enzimas citadas, 17 aminoácidos livres foram quantificados nos queijos artesanais da região serrana de Criúva, em diferentes estágios de maturação (28, 42 e 60 dias) e produzidos nos períodos de inverno e verão. Utilizou-se como método a cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). Os aminoácidos contidos nos queijos analisados apresentaram uma variação de 5, 71 a 1038, 14 miligramas por 100 gramas de extrato seco, sendo que, os que demonstraram maior concentração foram ácido Glutâmico, Arginina, Alanina, Lisina e Prolina. (PIBIC).