

| Evento | Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS |
|------------|--|
| Ano | 2013 |
| Local | Porto Alegre - RS |
| Título | Otimização da hidrólise de óleo de soja catalisada por mistura de lipases imobilizadas |
| Autor | ALISSON DE SOUZA CUNHA |
| Orientador | RAFAEL COSTA RODRIGUES |

Dentro da indústria de alimentos existem produtos que requerem ácidos graxos em sua composição, os quais podem ser obtidos a partir da hidrólise química ou enzimática de óleos e/ou gorduras. O objetivo desta pesquisa foi analisar e definir a melhor condição de reação de hidrólise de óleo de soja catalisada por uma mistura de lipases, 80% Rhizomucor miehei (RML, Lipozyme RM-IM) e 20% Candida antarctica (CALB, Novozym 435) na proporção mássica de enzima, e estudar a eficiência do reuso do biocatalisador na condição otimizada. Foi montado um delineamento composto central, no qual foram realizados experimentos, avaliando-se como variáveis a temperatura, a razão molar e a porcentagem de enzima (mantendo a proporção 80% RML e 20% CALB) em função da massa de óleo, em agitador orbital (200 rpm). Para o estudo de otimização, de cada batelada foram retiradas duas amostras, uma com o tempo inicial igual a zero e outra com o tempo final de quatro horas, sendo as amostras diluídas com etanol e tituladas com hidróxido de sódio 0,01 N para a determinação da quantidade de ácidos graxos liberados durante a reação. A condição ótima de hidrólise de óleo de soja catalisada pela mistura de lipases foi de temperatura de 53°C, razão molar (12:1) de agua: óleo e 16% de enzima em massa de oleo onde obteve-se 73 % de rendimento em um tempo de 7 h. Para avaliação da estabilidade operacional foram feitos experimentos consecutivos utilizando o mesmo biocatalisador, com filtragem e lavagem com hexano entre as bateladas e realizando os mesmos testes para determinação de acidos graxos liberados. Foi possível utilizar a mistura durante 15 bateladas mantendo mais de 90% da atividade enzimática inicial. O estudo se mostrou eficaz para a hidrólise de óleo de soja e mostra que é uma alternativa para reduzir gastos energéticos no processo de hidrólise na indústria de alimentos.