

## EFEITO DA ADIÇÃO DE PREPARAÇÕES ENZIMÁTICAS HIDROLÍTICAS COMERCIAIS SOBRE A POLPA DE MANGABA (*Hancornia speciosa*)

Antonia Alaís da Silva Correia<sup>1</sup>, Cyntia Ladyane Alves de Moura<sup>2</sup>, Raimundo Wilane de Figueiredo<sup>2</sup>, Gustavo Adolfo Saavedra Pinto<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil; <sup>2</sup>Universidade Federal do Ceará

A mangaba é uma das frutas mais apreciadas no Nordeste, por isso, aumenta a demanda pelos produtos industrializados como polpa de fruta congelada, suco e sorvete. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do tratamento enzimático na polpa de mangaba. Inicialmente, foram utilizados dez preparados enzimáticos comerciais, caracterizados quanto suas atividades hidrolíticas (poligalacturonase, celulase, xilanase,  $\alpha$ -amilase, invertase, pectinoliase e pectinametilesterase). Sobre 50mL de polpa de mangaba foram adicionados 200ppm de cada preparado comercial e incubados a 30°C e 150rpm em shaker orbital por até 8 horas. O preparado mais adequado ao tratamento da polpa foi testado quanto à quantidade adicionada (200, 500, 1000 e 2000ppm). Amostras foram periodicamente retiradas para a determinação de consistência, teor de polpa e açúcares redutores. Todos os experimentos e as análises foram realizados em duplicatas e comparados aos respectivos controles. A Biopectinase CCM ao tempo de incubação de 4 horas e 1000ppm do preparado foram às condições mais adequadas para o tratamento da polpa de mangaba. Nesta condição observou-se uma diminuição na consistência da polpa, equivalente a 3,7cm de escorrimento, diminuição no teor de polpa de 0,25 % e aumento de 0,13% no valor de açúcares redutores. A utilização desta polpa representa um desafio tecnológico, pois devido a possuir um látex, mesmo após a maceração ainda apresenta elevado grau de adesividade.

Agradecimentos: Embrapa e Cnpq