

UTILIZAÇÃO DE PREPARAÇÕES ENZIMÁTICAS HIDROLÍTICAS
COMERCIAIS SOBRE A POLPA DE NONI (*Morinda citrifolia*) PARA OBTENÇÃO
DE PRODUTO CONCENTRADO A SER UTILIZADO INDUSTRIALMENTE

Antonia Alais da Silva CORREIA.^{1,2}; Gustavo Adolfo Saavedra PINTO²

Faculdade de Engenharia de Alimentos – Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará - Av. Mister Hull, 2977 - Campus do Pici - Bloco 858 - Cep 60356- 00 - Fortaleza/CE. E-mail: (2) Embrapa Agroindustrial Tropical, Laboratório de Bioprocessos - Fortaleza, CE. E-mail: gustavo@cnpat.embrapa.br

O Noni, uma fruta originária do Sudeste asiático, é utilizada na Polinésia Francesa há mais de 2000 anos. Atualmente o suco de noni é bastante produzido e comercializado em várias partes do mundo devido suas propriedades antioxidantes. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do tratamento enzimático na polpa de noni para obtenção de um produto concentrado que facilite os processos de industrialização. Os frutos colhidos na cidade de Horizonte foram processados em despoldadeira na Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza/CE. Utilizou-se a polpa de noni "in natura" e com adição de água na proporção 1:1 e 1:2. Sobre 50 ml de cada mistura foi acrescentado 200ppm de 10 preparações enzimáticas comerciais e incubadas a 30°C a 150rpm em shaker orbital. Amostras foram retiradas com 0, 1, 2 e 4 horas de incubação e analisadas quanto consistência, teor de polpa e açúcares redutores. Todos os experimentos foram realizados em duplicatas. Observou-se que a diluição 1:1 com aplicação do preparado enzimático Viscozyme foi a condição mais adequada para o tratamento da polpa de noni. Nesta condição ocorreu uma diminuição na consistência da polpa, equivalente a 13,2cm de escorrimento, redução no teor de polpa de 36% e aumento de 14% no valor de açúcares redutores. Este trabalho sugere que o tratamento enzimático da polpa de noni é uma alternativa para melhorar seu processo de industrialização.

Palavras chave: *Morinda citrifolia*; enzimas; propriedades terapêuticas



slaca



sbCTA



4 a 7 de novembro de 2007
Centro de Convenções - Unicamp

7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos

Ciência e Tecnologia
de Alimentos em
Benefício a Sociedade:
Ligando a Agricultura à Saúde

