

## Identificação de Enzimas Vegetais com Atividade Coagulante sobre o Leite para Possível Utilização na Fabricação de Queijos de Cabra

**Orientado:** RODRIGUES, Ronaldo Coutinho<sup>1</sup>;

**Orientador:** LAGUNA, Luís Eduardo<sup>2</sup>;

<sup>1</sup>Estudante de Zootecnia/ Bolsista PIBIC/CNPq/UVA;

<sup>2</sup>Pesquisador da EMBRAPA-Caprinos.

O trabalho está sendo realizado na EMBRAPA-Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos, Sobral, Ceará, com o objetivo de identificar enzimas das diversas variedades de plantas nativas e/ou cultivadas no Nordeste brasileiro, com atividade coagulante no leite de cabra e seu possível uso na fabricação de queijos. Para a preparação dos extratos vegetais utilizou-se 1g de flor, caule, folha ou fruto de cada amostra de espécie vegetal, macerando-as na presença de 5ml de solução de NaCl 0,9% (p/v) e deixadas em contato por 24h numa temperatura abaixo de 15°C, com o objetivo de extrair as proteínas. Após este período, as amostras eram filtradas, sendo usadas para detectar atividade coagulante em leite. Para isto foi utilizado o Método de Berridge que consiste em reagir 0,5ml de substrato (leite em pó Molico desnatado granulado ou leite de cabra em pó, ou ainda, leite de cabra fluido) adicionado a 5µl de extrato vegetal e encubado numa temperatura de 32°C. Foram coletadas mais de 150 espécies vegetais no município de Sobral, CE, identificadas e depositadas no herbário da EMBRAPA-CNPq/UVA. Dentre as espécies testadas, pertencentes às famílias Acanthaceae, Amaranthaceae, Apocynaceae, Asclepiadaceae, Asteraceae, Bignoniaceae, Bombacaceae, Boraginaceae, Caesalpinaceae, Cappariaceae, Caryophyllaceae, Commelinaceae, Compositae, Convolvulaceae, Euphorbiaceae, Fabaceae, Flacourtiaceae, Lamiaceae, Lithraceae, Malvaceae, Mimosaceae, Nyctaginaceae, Onagraceae, Passifloraceae, Poaceae, Rhamnaceae, Rosaceae, Rubiaceae, Scrophulariaceae, Sterculiaceae, Tiliaceae e Verbenaceae, apenas seis apresentaram resultados positivos. Destas, quatro devem ser descartadas porque apesar de coagularem o leite, apresentam uma elevada ação proteolítica, resultando numa coalhada mole. Pelos resultados parciais obtidos, conclui-se que as espécies possuem potencial para serem testadas como possíveis agentes coagulantes na fabricação de queijos.