

125 FORMULAÇÃO DE UM AMACIANTE DE CARNES UTILIZANDO BROMELINAS EXTRAIDAS DA CASCA DO ABACAXI. E. L. Martios * , W. Augusto Ruiz, I. Queiroz (Dep. de Química, FURG).

O objetivo deste trabalho foi obter um formulado que possa ser utilizado como amaciante de carnes, tendo como principio ativo enzimas proteolíticas extraídas dos resíduos da industrialização do abacaxi. A matéria-prima utilizada foi o resíduo da industrialização do abacaxi (Ananas Comosus). Quantidades conhecidas de resíduo e água foram homogeneizadas e posteriormente filtradas, os extratos foram concentrados em rotavapor com e sem adição de sal e posteriormente foi efetuada uma pre-secagem e formulação de um produto com diferentes condimentos. Após a formulação o produto foi seco a pressão de vácuo. Na relação 1:4 de soluto:solvente se extraiu a máxima quantidade de enzimas proteolíticas. Os extratos, quando concentrados sem a adição de sal, apresentam uma menor atividade enzimática, enquanto que a adição de sal preserva a máxima atividade. Os produtos formulados apresentam textura, escala SHEAR, superiores as do amaciante comercial. (CNPq-FURG).