

ENZIMAS MICROBIOLÓGICAS DE INTERESSE INDUSTRIAL

Fabiana Guillen Moreira Gasparin(D) & Cleberson Sant Ana(G).

Farmácia – INESUL- LONDRINA - PR

Painel

fagmoreira@hotmail.com

As enzimas constituem um grupo de macromoléculas necessário para inúmeros eventos biológicos. Além disso, são úteis em muitos processos industriais, sobre tudo nas áreas de biotecnologia industrial, ambiental e de alimentos. As enzimas podem ser obtidas de várias fontes, animal, vegetal ou de microrganismos. As enzimas microbiológicas possuem vantagens sobre as de origem animal ou vegetal, pois possui menor custo em sua produção e a possibilidade de produção em larga escala, oferece um amplo espectro de características físico-químicas. A pesquisa de novas fontes microbianas, é de interesse estratégico, pois garante o suprimento de enzimas aos mais variados processos industriais tornando possível o desenvolvimento de novos sistemas enzimáticos. Considerando a importância das enzimas, das vantagens daquelas obtidas a partir de microrganismos e do fato das amilases e proteases serem as enzimas mais estudadas, o objetivo deste trabalho foi realizar uma mini-revisão sobre as amilases e proteases microbiológicas de interesse industrial através de, pesquisa bibliográfica em artigos científicos publicados em revistas indexadas. Diferentes microrganismos foram descritos como bons produtores destacando-se entre as bactérias, as espécies do gênero *Bacillus*, e entre os fungos, o gênero *Aspergillus*. Este trabalho faz parte de um projeto de pesquisa da Instituição de Ensino Superior (INESUL) que tem como objetivo principal produzir em laboratório, a partir de fontes microbiológicas, enzimas de interesse na indústria de alimentos, sendo esta revisão bibliográfica a primeira etapa do projeto.

Palavras-chaves: amilases, proteases, microrganismos.