



Obtenção de enzimas a partir de resíduos da indústria cítrica

IDEIA > LABORATÓRIO > PROTÓTIPO > ESCALONAMENTO > MERCADO

> **Descrição** Esta nova tecnologia proporciona a obtenção de extrato concentrado de lipases a partir de resíduos do processamento de suco de laranja, como frit, casca e bagaço. Este processo, de baixo custo, permite a obtenção de um produto de elevado valor agregado – o extrato concentrado de lipases – a partir de um resíduo da indústria cítrica.

> **Problema** O Brasil é o maior produtor de suco de laranja do mundo e aproximadamente metade do peso bruto da fruta processada é considerado resíduo. Diante disso e da busca atual que se tem por lipases provenientes de resíduos agroindustriais, essa nova tecnologia proporciona a extração de lipases a partir dos subprodutos da laranja, obtendo assim um produto de alto valor agregado e de baixo custo, o que viabiliza seu uso como fonte de enzimas e a sua expansão em diversos setores já que a distribuição de lipases é detida por um número pequeno de grandes empresas multinacionais.

> **Benefícios** O extrato enzimático obtido pode ser empregado como um catalisador enzimático para aplicações nas indústrias de biodiesel, química fina e de alimentos, além de possibilitarem novas alternativas biotecnológicas para a indústria cítrica.