



16, 17 e 18 de novembro de 2016.  
Campina Grande, Paraíba, Brasil

## ATIVIDADE DA ENZIMA POLIFENOLOXIDASE (PPO) EM BRODOS DE PALMA PARA CONSUMO HUMANO COMO HORTALIÇA

Anderson dos Santos Formiga<sup>1</sup>, Franciscleudo Bezerra da Costa<sup>2</sup>

### RESUMO

O objetivo do trabalho foi determinar a atividade da enzima polifenoloxidase (PPO) em brotos de palma para consumo humano como hortaliça. Os brotos das cultivares 'Miúda' e 'Orelha de Elefante' foram produzidos em uma área experimental no Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande, Câmpus de Pombal – PB e, conduzidos ao laboratório de Análise de Alimentos. Em seguida, os brotos foram avaliados quanto a atividade da enzima polifenoloxidase e suas características físico-químicas e químicas. A cultivar 'Orelha de Elefante' destacou-se com teores mais elevados de compostos bioativos. Na cultivar 'Miúda' foi encontrado uma atividade menor da polifenoloxidase (PPO), necessitando de menos cuidados durante o processamento e armazenamento. Ambas as cultivares apresentaram características nutricionais que as qualificam para alimentação humana, além disso apresentaram menor atividade da polifenoloxidase (PPO) em relação a outras hortaliças bem mais conhecidas, sendo menos propensas a problemas durante o armazenamento.

**Palavras-chave:** *Opuntia* sp., Escurecimento enzimático, Compostos bioativos.

<sup>1</sup>Graduando em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: andersondossantos1991@hotmail.com

<sup>2</sup>Engenharia de alimentos, Professor Doutor, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: franciscleudo@ccta.ufcg.edu.br



16, 17 e 18 de novembro de 2016.  
Campina Grande, Paraíba, Brasil

## ENZYME ACTIVITY POLYPHENOLOXIDASE (PPO) IN PALMA OF BUDS FOR HUMAN CONSUMPTION AS VEGETABLE

### ABSTRACT

The objective was to determine the activity of the enzyme polyphenol oxidase (PPO) in palm sprouts for human consumption as a vegetable. The buds of the cultivars 'Tiny' and 'Elephant Ear' were produced in an experimental area in the Science and Technology Center Agrifood the Federal University of Campina Grande, Campus de Pombal - PB and led to the Food Analysis Laboratory. Then the shoots were evaluated for PPO activity and physico-chemical and chemical characteristics. The cultivar 'Elephant Ear' showed higher levels of bioactive compounds. In " Tiny 'was found a lower activity of polyphenol oxidase (PPO), requiring less care during processing and storage. Both cultivars showed nutritional characteristics that qualify for food also had lower activity of polyphenol oxidase (PPO) in relation to other more well known vegetables, and less prone to problems during storage.

**Keywords:** *Opuntia* sp., Enzymatic browning, Bioactive Compounds.