



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

DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE DE POLIFENOLOXIDASE (PPO) EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO DOS FRUTOS DE JUAZEIRO

Marcio Santos da Silva¹, Franciscleudo Bezerra da Costa²

RESUMO

O objetivo desse trabalho foi determinar a atividade da enzima polifenoloxidase (PPO) em diferentes estádios de maturação de frutos de juazeiro. Os frutos de juá (*Zizyphus joazeiro* Mart.) foram colhidos de plantas que se encontram nas dependências do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande, Câmpus de Pombal, Pombal-PB. Foram conduzidos para o Laboratório de Análise de Alimentos e descascados para a retirada da polpa e logo depois o processamento para posterior análise. Os frutos foram avaliados quanto a atividade da enzima polifenoloxidase e suas características físico-químicas e químicas. O estágio de maturação V, apresentou maior atividade da enzima polifenoloxidase (PPO) em relação aos demais estádio de maturação.

Palavras-chave: *Zizyphus joazeiro* Mart., Escurecimento enzimático, Físico-químicas.

¹Graduando em Agronomia, Centro de Ciência e Tecnologia Agro Alimentar, Unidade Academica de Ciencias Agrarias, UFPA, Pombal, PB, e-mail: marcyyo@outlook.com

²Engenharia de alimentos, Professor Doutor, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPA, Pombal, PB, e-mail: franciscleudo@ccta.ufpa.edu.br



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

DETERMINATION OF POLYPHENOL OXIDASE ACTIVITY (PPO) IN DIFFERENT STAGES OF MATURATION OF THE FRUITS OF JUJUBE

ABSTRACT

The aim of this work is to determine the Polyphenoloxidase activity (PPO) in different jujube fruit ripening stages. The fruits of juá (*Zizyphus joazeiro* Mart) were harvested from plants that are located on the premises of the Centre for Science and Technology Agrifood the Federal University of Campina Grande, Campus de Pombal, Pombal - PB. They Were conducted for Food Analysis Laboratory and peeled for removal from the pulp, and immediately after processing for further analysis. The fruits were evaluated for PPO activity and physico-chemical and chemical characteristics. The maturity stage V, higher activity of the enzyme polyphenol oxidase (PPO) in relation to other ripening stage.

Keywords: *Zizyphus joazeiro* Mart., Enzymatic browning, Physical and Chemical.