

**ATIVIDADE DE AMILASES EM SEMENTES DE
Triplaris gardneriana Wedd.: UMA ANÁLISE PRELIMINAR**

Maria Luana Alves Carneiro¹, Luís Guilherme Gamileira Pereira¹, Marlene Feliciano Figueiredo², Lucia Betania da Silva Andrade³

¹Discente/Ciências Biológicas, CCAB, UEVA; E-mail: luanaalves2813@gmail.com
Docente, CCAB, UEVA; ³Orientadora E-mail: aluciabetania@gmail.com

INTRODUÇÃO: Amilases são enzimas hidrolíticas que degradam o amido tendo como produto dextrinas, maltose e glicose. Produzidas por animais, microorganismos e vegetais, nestes últimos, participam ativamente na degradação do amido nos estágios iniciais de germinação das sementes para o fornecimento da energia necessária nesse processo fisiológico. Amilases são amplamente usadas na indústria de alimentos para a transformação do amido em uma variedade de diferentes produtos como o amido hidrolisado, xarope de glicose, frutose e maltodextrina, sendo, portanto, uma enzima de interesse comercial. *Triplaris gardneriana* (Polygonaceae), conhecida no nordeste do Brasil como pajeú é utilizada na medicina tradicional para tratamento de algumas enfermidades, já tendo sido identificado em suas sementes flavonóides e outros compostos bioativos. Porém, não há relatos da quantificação de amilases nas sementes dessa espécie. **OBJETIVO:** O presente trabalho teve como objetivo detectar e quantificar a atividade de amilase em sementes de pajeú. **MÉTODOS:** Os frutos do Pajeú foram coletados no Parque da Cidade em Sobral-Ce. Posteriormente foram levados ao laboratório, as sementes foram separadas e selecionadas aquelas que não apresentavam nenhuma injúria aparente. Após isto, foram colocadas para embebição em placas de petri com papel de filtro umidificado, por 48 h. Em seguida, as cascas foram removidas, as sementes maceradas no tampão Tris/HCl 50 mM, pH 7.5 (1:10 m/v), durante 10 minutos, centrifugados e o sobrenadante usado como fonte de amilase. A atividade de amilase foi realizada pelo método colorimétrico do ácido 3,5-dinitrosalicílico (DNS), que detecta a presença dos açúcares redutores liberados na hidrólise do amido de milho pela amilase. Uma unidade de atividade amilásica (UA) foi definida como a quantidade de enzima que libera 0,1 mg de açúcar redutor por mililitro/minuto de reação. **RESULTADOS:** O extrato de sementes de pajeú apresentou 339 ± 5 UA, indicando que as amilases nessas sementes estão ativas com 48 de embebição das sementes. Por se tratar de um estudo preliminar, outras condições de extração e tempo de embebição deverão ser testadas para otimização do protocolo de obtenção das amilases dessas sementes. **CONCLUSÃO:** O extrato de sementes de pajeú obtido em tampão de pH 7,5 apresentou uma boa atividade amilolítica, nas condições avaliadas.

Palavras-chave: Amido. Hidrolases. Pajeú