

Aplicação da Poligalacturonase fúngica na área farmacêutica e industrial: Uma revisão

Elisa Clara Silva Luz, Izza Leal do Nascimento, Sara Santos de Jesus, Edson Gabriel dos Santos

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) – Bahia, 202420016@uesb.edu.br

INTRODUÇÃO

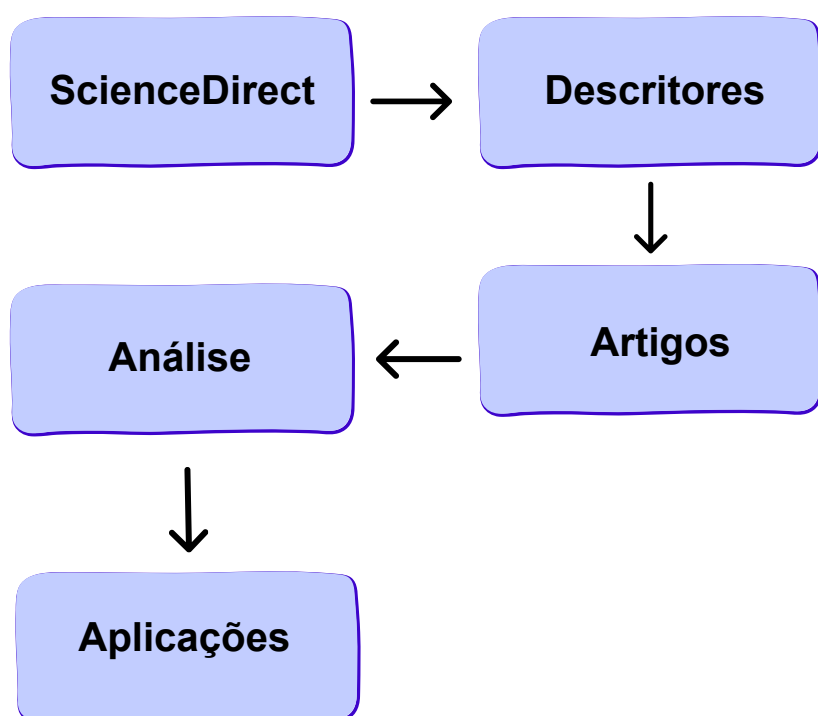
A poligalacturonase é uma enzima pertencente ao grupo das pectinases, responsável pela degradação da pectina presente na parede celular vegetal. Produzida principalmente por fungos, essa enzima apresenta elevada importância biotecnológica devido às suas aplicações industriais e farmacêuticas, especialmente nos setores alimentício, fermentativo e de bioprocessos.

OBJETIVOS

Descrever as principais aplicações da poligalacturonase fúngica nas áreas industrial e farmacêutica, destacando sua relevância biotecnológica.

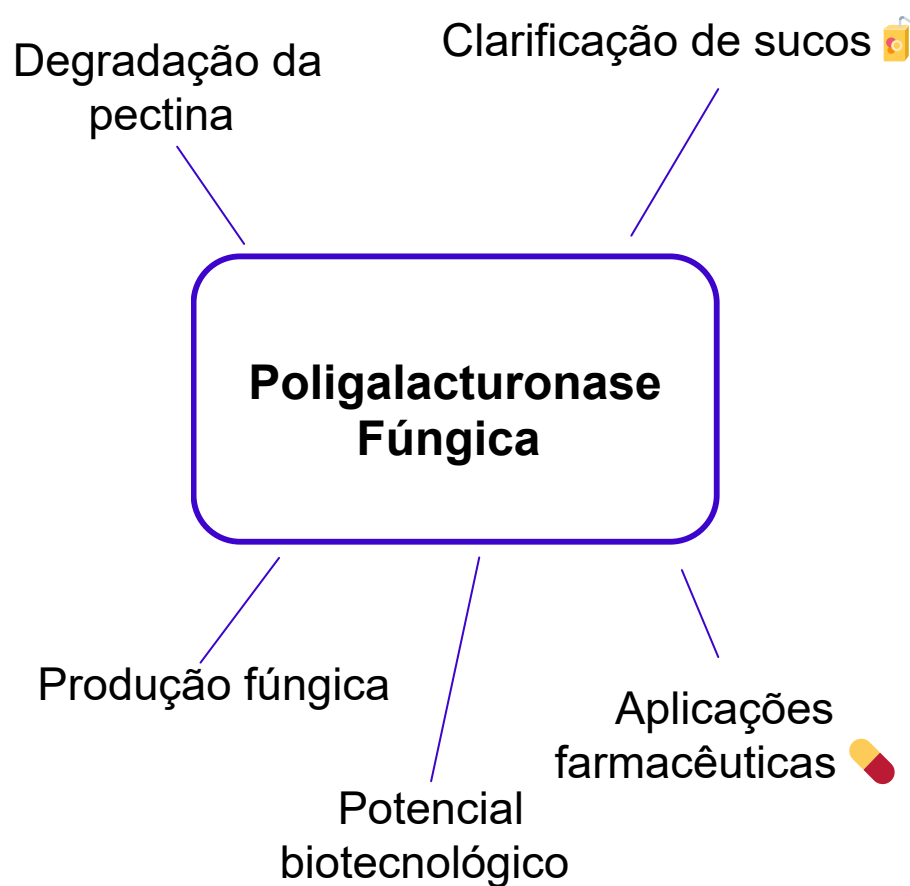
MÉTODOS

Revisão bibliográfica
ScienceDirect (2017–2024)



RESULTADOS

Os estudos analisados demonstraram eficiência da poligalacturonase fúngica na degradação da pectina, com aplicações na clarificação de sucos e potencial biotecnológico e farmacêutico.



CONCLUSÃO

Conclui-se que a poligalacturonase fúngica possui relevante potencial biotecnológico, com aplicações nas áreas industrial e farmacêutica, destacando-se pela degradação da pectina e pela eficiência em processos biotecnológicos e alimentícios. Os estudos analisados evidenciaram sua importância científica e tecnológica, principalmente devido à estabilidade enzimática e à ampla aplicabilidade industrial.

REFERÊNCIAS

LI, Y. et al. Polygalacturonases from *Talaromyces leycettanus* with applications in grape juice clarification. *Food Chemistry*, 2017.

Production, characterization and application of polygalacturonase produced by *Lentinus tigrinus*. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 2024.3.

DESCRITORES

Poligalacturonase fúngica; pectinases; biotecnologia.