

**SELEÇÃO DE LEVEDURAS OBTIDAS DE AMEIXA E UVA ATRAVÉS DE FERMENTAÇÃO  
ESPONTÂNEA PARA USO EM PÃES**

Pesquisador(es): ALVES, Thiago Maia; SOARES, Fabiana Andreia Shafer de Martini; SOUZA, Edson Luiz de  
Curso: Biotecnologia Industrial  
Área: Exatas e da Saúde

Resumo: As leveduras são de grande utilidade para a panificação e com o surgimento da biotecnologia teve enorme incremento comercial e desenvolvimento tecnológico, onde se proporcionou redução de custo e facilitou a fabricação de pães. Neste estudo objetivou-se a selecionar e identificar leveduras que foram obtidas da fermentação espontânea de ameixa e uva. Foram retirados 100 uL do mosto de uva e ameixa e passado para placas contendo ágar MRS, incubadas em anaerobiose e aerobiose em estufa a 35 °C. Após tempo de incubação realizou-se o teste de coloração de gram e microscopia óptica, buscando apenas microrganismos gram positivos. Por morfologia foram separadas 4 leveduras aeróbicas gram positivas, onde foram transferidas para tubos contendo caldo Mycosel e deixados por 48h em estufa a 35 °C. Realizou-se contagem de leveduras viáveis em câmara de Neubauer, utilizando-se 0,5g de levedura comercial para comparar o crescimento dos isolados. A contagem dos microrganismos isolados variou entre  $1,52 \times 10^{-5}$ ;  $6,25 \times 10^{-4}$ ;  $1,062 \times 10^{-5}$ ;  $1,47 \times 10^{-6}$  UFC.mL<sup>-1</sup>. Já a levedura comercial foi  $4 \times 10^{-6}$  UFC.g<sup>-1</sup>. Concluiu-se com esses resultados uma concentração relativamente parecida entre os testes, o que seria uma ferramenta para melhor explorar o potencial dessas leveduras para fabricação de pães.

Palavras-chave: Inovação. Autóctones. Fermentação natural.

E-mails: thiagobiotec76@gmail.com; fabiana.soares@unoesc.edu.br