

TESTES DE ASSIMILAÇÃO E FERMENTAÇÃO DE CARBOIDRATOS PARA IDENTIFICAÇÃO DO GÊNERO DE LEVEDURAS AUTÓCTONES ISOLADAS PARA PRODUÇÃO DE PÃES RÚSTICOS

Pesquisador(es): ALVES, Thiago Maia; Soares, Fabiana Andreia Shafer de Martini; SOUZA, Edson Luiz de

Curso: Biotecnologia Industrial

Área: Exatas e da Saúde

Resumo: Com avanço biotecnológico várias técnicas vêm sendo utilizadas para desenvolvimento de novos produtos, como pães rústicos. Para desenvolver esses pães, microrganismos autóctones foram coletados em frutos de ameixa, em pomares e depois isolados em laboratório. Para identificação de 4 leveduras foram realizados testes de assimilação de carboidratos e fermentação (produção de pães rústicos). Aonde foi utilizados meios (Yeast Nitrogen Base) em triplicata, sendo os microorganismos semeados "pour plate", homogeneizando-se 2 mL de uma suspensão das colônias em tubos de ensaio. Pequenas alíquotas de diferentes açúcares foram adicionadas para servirem de fonte de carbono (lactose, maltose, trealose, glicose e sacarose). Após incubação à temperatura ambiente (25°C) por uma semana, as leveduras assimilaram e cresceram ao redor das respectivas fontes, de acordo com o metabolismo característico de cada espécie. Logo avaliado o halo de turvação resultante do crescimento que indica a assimilação positiva para a determinado carboidrato. A capacidade de fermentar açúcares completa o perfil bioquímico das leveduras, permitindo em regra a identificação acurada de gênero. As fontes de carboidratos foram colocadas em tubos respectivos, contendo meio básico líquido, e transferido alíquotas das leveduras para o mesmo, após período de 15 dias (25°C), foi analisado formação de bolhas de fermentação dentro dos tubos de Duran. Com os dados obtidos foi feito comparação com zimograma da ANVISA, aonde conclui-se que as leveduras avaliadas são do gênero *Sccharomyces*.

Palavras-chave: Fontes Carbono. Avanço tecnológico. Perfil bioquímico.

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

