

LEVEDURAS AGENTES RESPONSÁVEIS PELA FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA

Pesquisador(es): SANTOS, Larissa Fernanda; SOUZA, Edson Luiz de; SOARES, Fabiana Andreia Schafer De Martini

Curso: Nutrição

Área: Área da Saúde

Resumo: Os microrganismos presentes no ambiente constituem uma reserva inesgotável de diversidade genética e funcional, acumulada durante milhões de anos de evolução adaptativa e inúmeras pressões seletivas. Ao longo dos séculos, as leveduras foram sendo selecionadas pelos cervejeiros até atingirem as características desejadas à produção de cerveja. Boa parte dos insumos para a fermentação de cervejas é importado desta forma, a utilização de leveduras brasileiras com potencial para a produção de cerveja artesanal especial poderá ser uma alternativa ao uso de fermento importado, abrindo espaço para o desenvolvimento de produtos nacionais para esta finalidade. As leveduras mais utilizadas em cervejaria são de duas espécies do gênero *Saccharomyces*: *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces uvarum*. As cervejas produzidas em microcervejarias são produtos mais encorpados, de sabor e aroma mais pronunciados, e são a preferência de consumidores mais exigentes em termos de qualidade sensorial. As características de sabor e aroma de qualquer cerveja estão determinadas, de forma preponderante, pelo tipo de levedura utilizada.. Todos os compostos envolvidos na assimilação, a formação de produtos e subprodutos, são influentes no sabor e no aroma da cerveja, sendo alguns desejáveis, e outros indesejáveis. Por isso a bioprospecção de novas leveduras é um atrativo muito grande aumentando o valor agregado e produzindo cervejas com características diferenciais.

Palavras-chave: Cerveja. Bioprospecção. Aromas especiais

E-mails: fabiana.soares@unoesc.edu.br

