

DE PESQUISA, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO Megatendências, Perspectivas e Desafios na Formação Profissional

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino,

Pesquisa e Extensão - SIEPE

BIOPROSPECÇÃO DE LEVEDURAS AUTÓCTONES PARA APLICAÇÃO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E NA ÁREA FARMACÊUTICA

Pesquisador(es): OZÓRIO, Izadora Maria Surdi; SOUZA, Edson Luiz; SOARES, Fabiana Andreia Schafer De Martini

Instituição de Ensino Superior/Curso: Universidade do Oeste de Santa Cat<mark>arina, Curso</mark> Biotecnol<mark>ogia Industrial</mark>

Área: Ciência da Vida e Saúde.

Introdução: A bioprospecção é uma ferramenta valiosa, que possibilita a busca de novos micro-organismos com potencial biotecnológico. Existe um grande interesse em encontrar espécies de microrganismos ainda não catalogados que sejam produtores de insumos de interesse para indústria de alimentos e farmacêutica. Objetivo: Foi isolar e selecionar cepas de leveduras para aplicação na área biotecnológica e alimentícia. a partir de resíduos agroindustriais. Método: Realizouse a fermentação espontânea da polpa de maçã com o mosto de cerveja tipo Pilsen por 10 dias a temperatura de 28°C, e após o isolamento das leveduras em ágar Mycosel, foi realizado a identificação fenotípica e a avaliação das propriedades tecnológicas. **Resultados**: As leveduras isolad<mark>as apresentaram</mark> coloração bran<mark>ca a</mark> bege, formato circular, grande, com bordas rugosa e lisa e assimilam glicose, maltose, lactose e sacarose. As levedurass apresentaram redução da população em pH 2,5, 4,5 e 10 e nas temperaturas de 7, 28 e 37 °C, e apresentaram maior crescimento a temperatura de 25 °C, em pH 7,0 e 8,5 e em conc<mark>entraçã</mark>o de NaCl de 0,5 <mark>a 1,5 %.</mark> Mantiveram crescimento também em concentrações de 4,0, 8,0,e 14 % de álcool. Conclusão: Os resultados deste trabalho indicam que os resíduos agroindustriais abrigam espécies de leveduras com prorpiedades tecnológicas para a produção de alimentos e na área farmacêutica.

Palavras-chave: Microbiologia Industrial. Fermentação. Propriedades tecnológicas.

E-mails: izasurdi@outlook.com; fabiana.soares@unoesc.edu.br

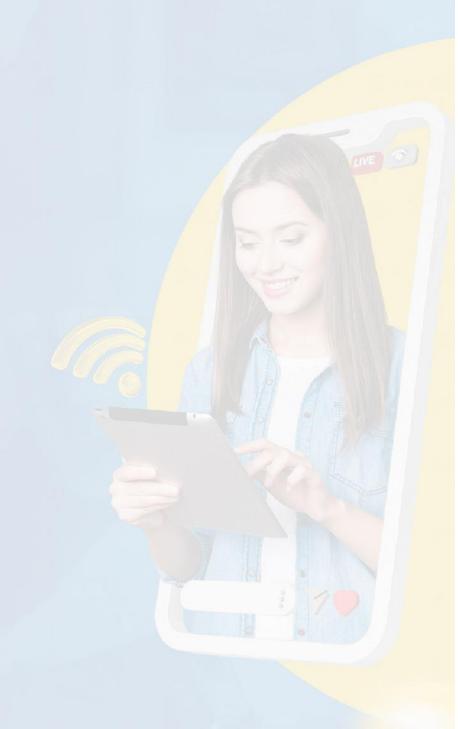
II CIRCUITO REGIONAL

DE PESQUISA, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO Megatendências, Perspectivas e Desafios na Formação Profissional

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino,

Pesquisa e Extensão - SIEPE





04 a 08/10/2021 | ISSN 2237-6593

https://portalperiodicos.unoesc.edu.br/siepe