

Perfil fermentativo de leveduras isoladas da região de Salinas-MG para produção de cerveja

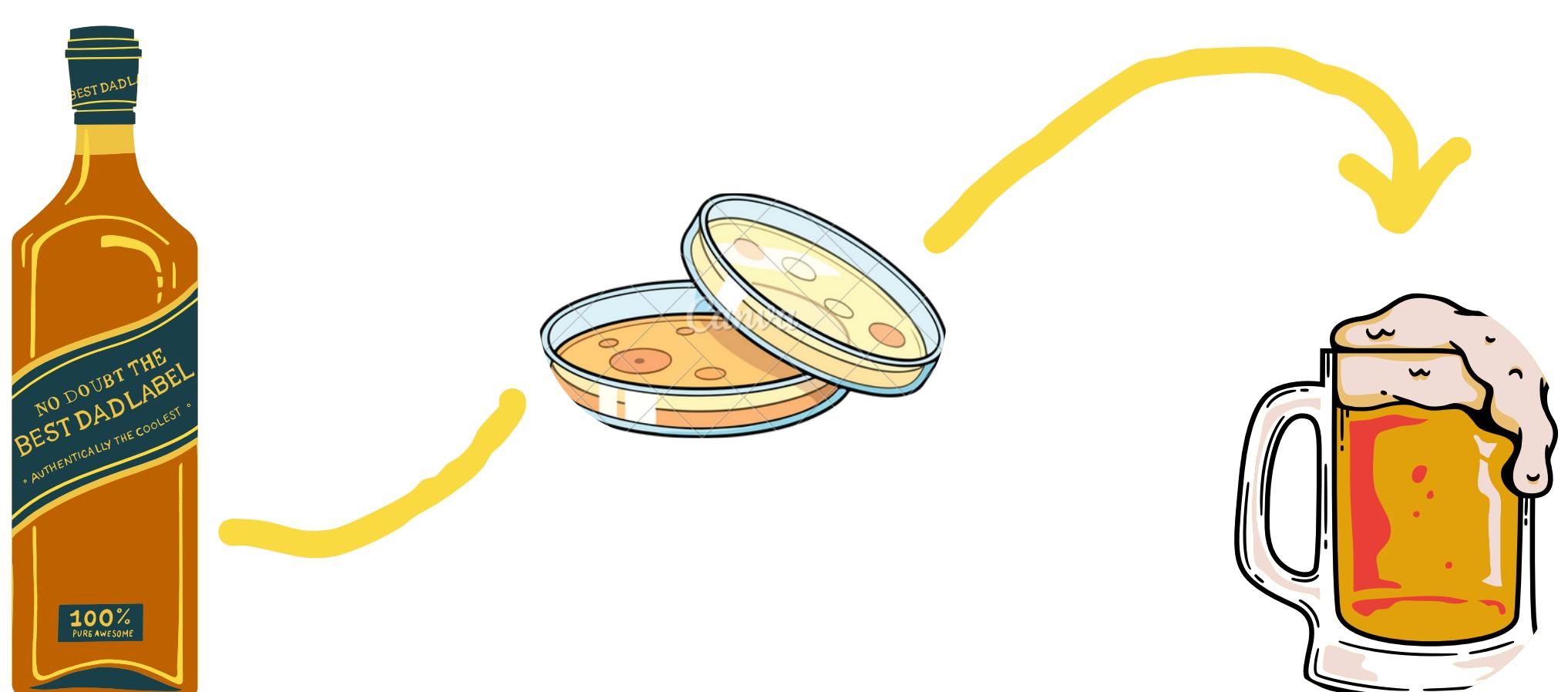
Kamilly Tonoli Cevolani
 José Guilherme Prato Martin
 Bárbara Côgo Venturim (Colaborador)
 Trabalho decente e crescimento econômico
 Projeto de Pesquisa

Introdução

A produção de cerveja requer conhecimentos acerca das espécies de leveduras empregadas no processo, considerando suas características e comportamento em diferentes ambientes. Apesar de já bem conhecidas as linhagens de *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces pastorianus*, o estudo de outros microrganismos isolados de produtos fermentados pode contribuir para a inovação no setor cervejeiro.

Objetivos

Avaliar o perfil fermentativo de leveduras de cachaça para a produção de cervejas com características inovadoras.



Material e Métodos ou Metodologia

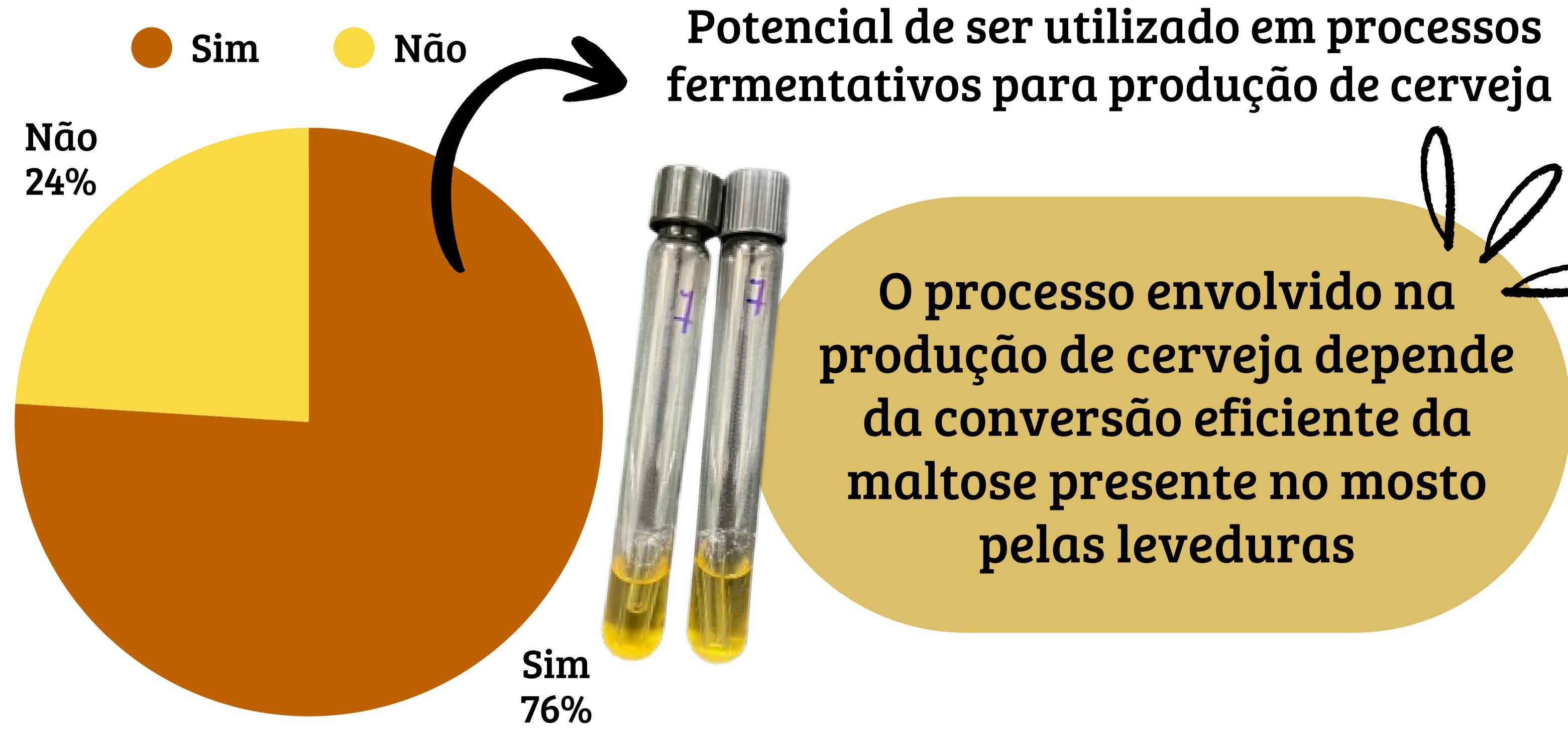
Foram avaliados 25 isolados de leveduras da região de Salinas-MG e depositados na Coleção de Culturas do Laboratório de Microbiologia de Produtos Fermentados (FERMICRO/UFV). Os isolados foram submetidos ao teste de capacidade de crescimento em meio Yeast Peptone Dextrose (YPD) acrescido de maltose. Para isso, os isolados foram reativados em 10 ml de caldo YPD e padronizados em solução salina 0,85%. Após, foram acondicionados em tubos com 4,8 ml YP (Yeast Peptone) acrescidos de 1,2 ml de maltose (10%). Os isolados foram, então, incubados a 20°C por 5 dias. A formação de bolhas no interior de tubos de Duhrum invertidos foi considerada como fator para a identificação da capacidade de assimilação do carboidrato.

Apoio Financeiro



Resultados e/ou Ações Desenvolvidas

Assimilação de Maltose



Conclusões

A maioria dos isolados avaliados foi capaz de assimilar a maltose, principal carboidrato fermentescível do mosto cervejeiro. Assim, espera-se encontrar leveduras da cachaça com potencial de uso na produção de cervejas inovadoras, com características sensoriais distintas, impactando o setor de bebidas fermentadas.

Cheers!



Bibliografia

MARONGIU, A.; ZARA, G.; LEGRAS, J. L.; DEL CARO, A.; MASCIA, I.; FADDA, C.; BUDRONI, M. Novel starters for old processes: use of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from artisanal sourdough for craft beer production at a brewery scale. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*, v. 42, n. 1, p. 85-92, 2015. <https://doi.org/10.1007/S10295-014-1525-1>