

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

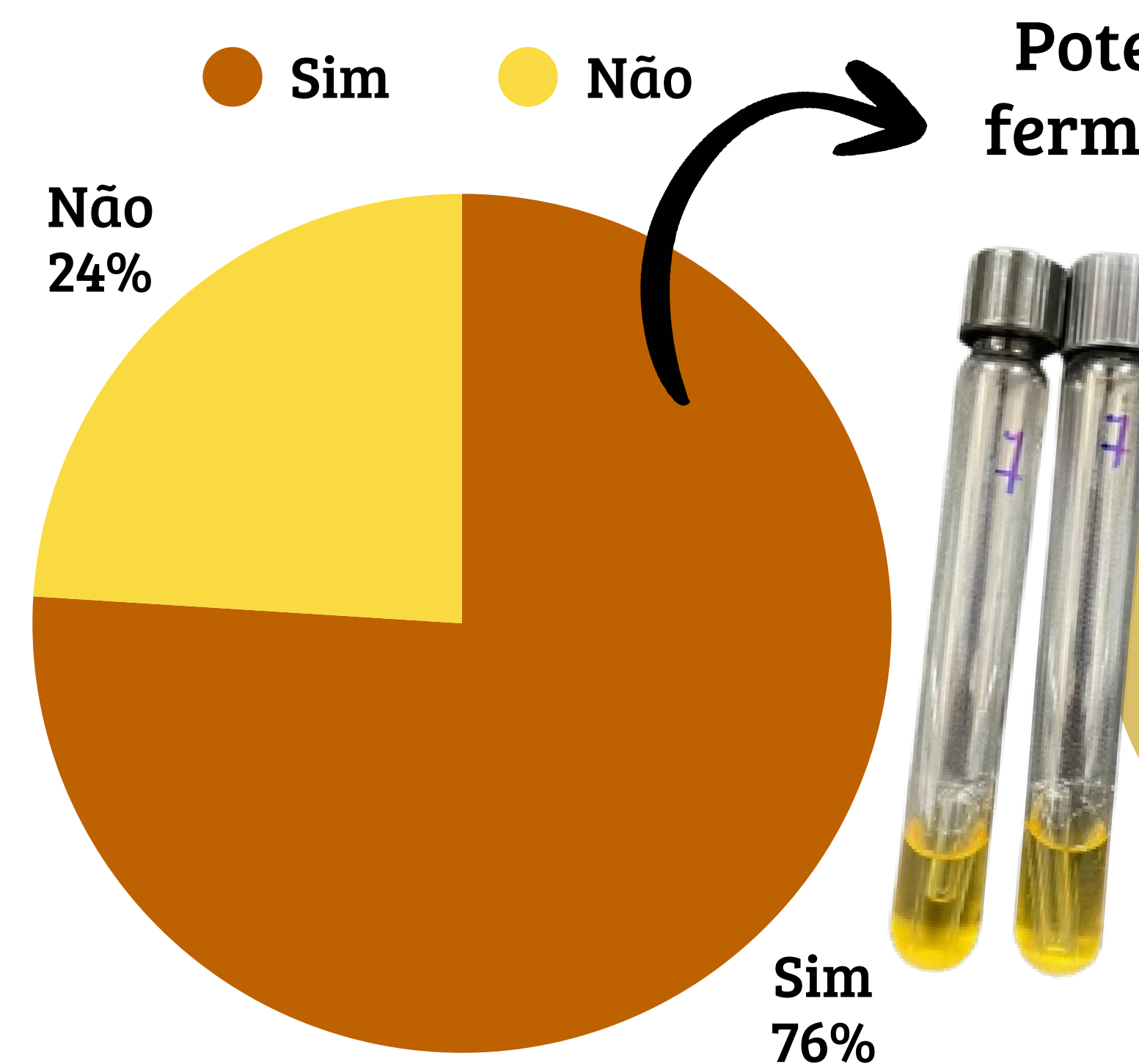
Foram avaliados **25 isolados de leveduras da região de Salinas-MG** e depositados na Coleção de Culturas do Laboratório de Microbiologia de Produtos Fermentados (FERMICRO/UFV). Os isolados foram submetidos ao **teste de capacidade de crescimento em meio Yeast Peptone Dextrose (YPD) acrescido de maltose**. 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 Durham invertidos foi considerada como fator para a identificação da **capacidade de assimilação do carboidrato**.

Apoio Financeiro



Resultados e/ou Ações Desenvolvidas

Assimilação de Maltose



Potencial de ser utilizado em processos fermentativos para produção de cerveja

O processo envolvido na produção de cerveja depende da conversão eficiente da maltose presente no mosto pelas leveduras

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.



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>