

AVALIAÇÃO DO CRESCIMENTO DE LEVEDURAS SELVAGENS ISOLADAS DE PRODUTOS FERMENTADOS EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE pH

Walmar Oliveira LEITE⁽¹⁾, Paulo Sérgio Pedroso COSTA JÚNIOR⁽¹⁾, José Guilherme Prado MARTIN⁽¹⁾

(1) Laboratório de Microbiologia de Produtos Fermentados (FERMICRO), Departamento de Microbiologia, Universidade Federal de Viçosa, Brasil.

Dimensões econômicas:

ODS9

Pesquisa

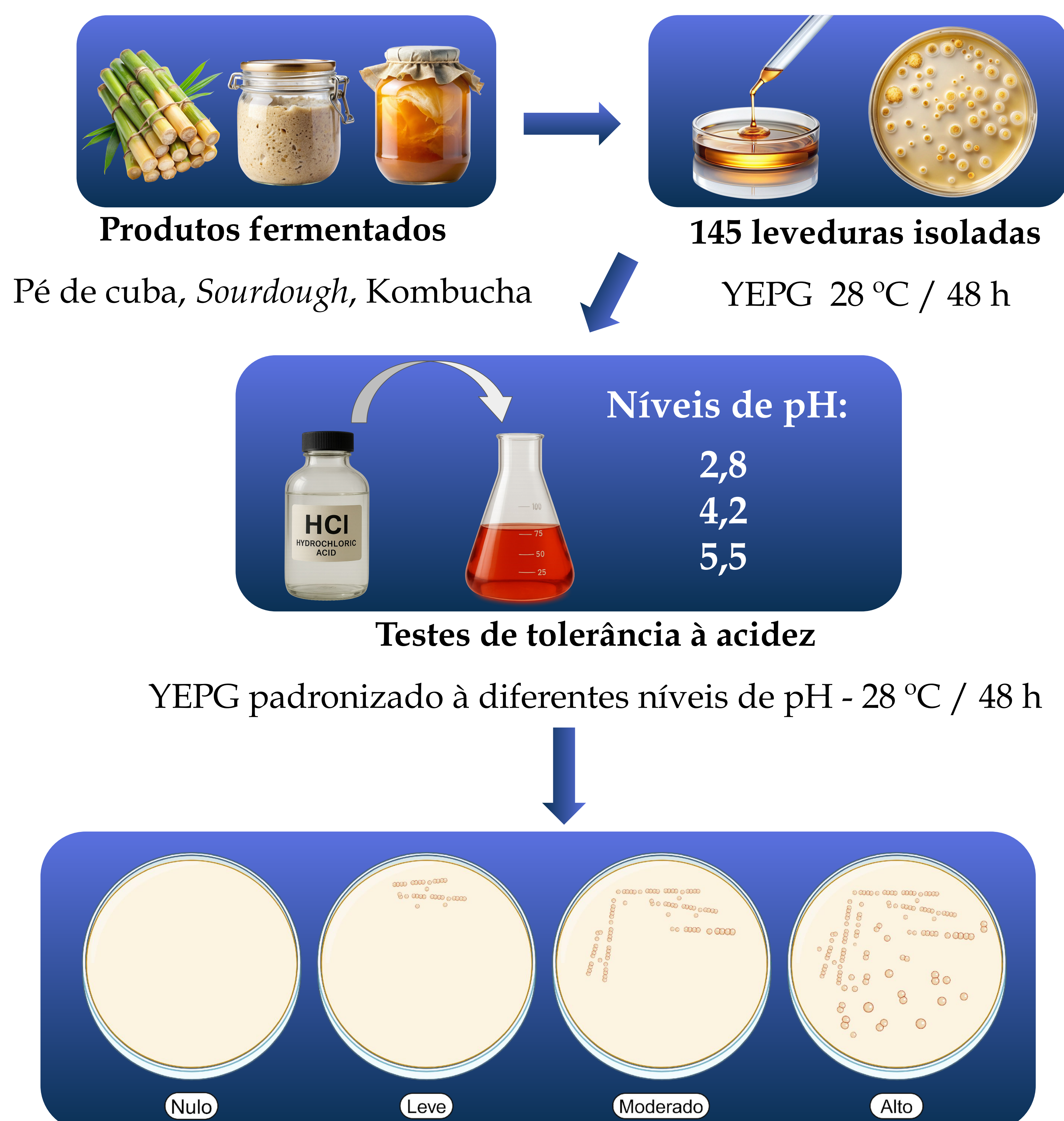
Introdução



Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar o crescimento de leveduras selvagens isoladas de produtos fermentados em meios padronizados com diferentes níveis de pH (2,8; 4,2 e 5,5), como parte da avaliação de seu potencial biotecnológico.

Material e Métodos



Resultados

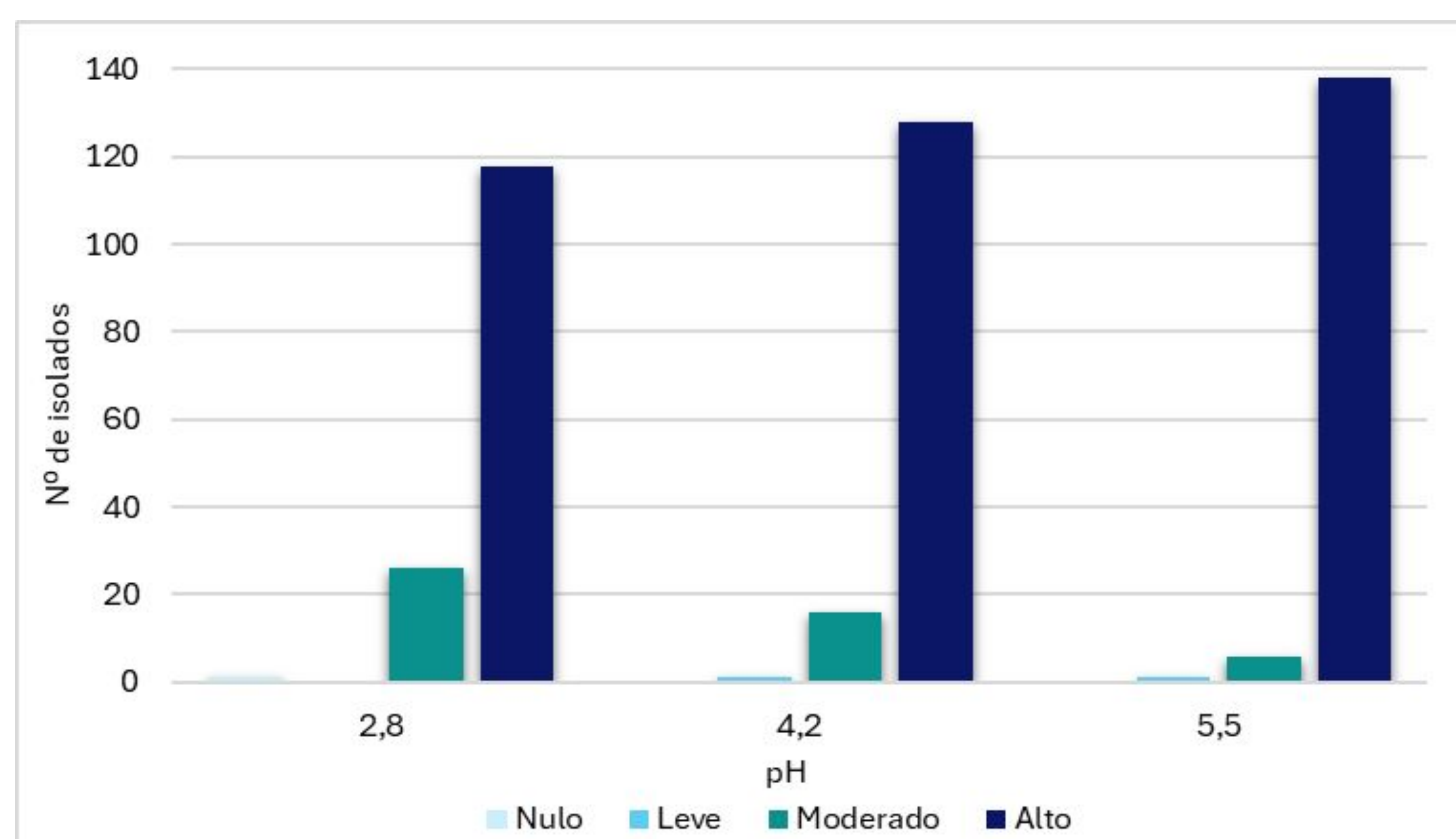


Figura 1: Crescimento dos isolados nos valores de pH de: 2,8; 4,2 e 5,5.

Conclusões

Os resultados evidenciam o potencial biotecnológico das leveduras testadas, destacando sua alta tolerância, de modo geral, aos diferentes níveis de acidez submetidos. Tais propriedades são consideravelmente vantajosas em aplicações na indústria de alimentos e em outros diversos processos bioindustriais, garantindo processos altamente adaptáveis, visando à produção de alimentos e bebidas com características sensoriais e funcionais diversificadas. Estudos futuros devem focar na identificação e caracterização das espécies mais promissoras, bem como na otimização das condições de cultivo para potenciais aplicações industriais.

Bibliografia

- PÉTER, G.; TAKASHIMA, M.; ČADEŽ, N. Yeast Habitats: Different but Global. In: **Yeasts in Natural Ecosystems: Ecology**. Springer, 2017.
- SALAS-NAVARRETE, P. C. et al. Adaptive responses of yeast strains tolerant to acidic pH, acetate, and supraoptimal temperature. **Applied Microbiology and Biotechnology**, v. 107, n. 12, p. 4051–4068, 13 mai. 2023.
- VAN MULLEM, J. J. et al. Using wild yeasts to modulate the aroma profile of low-alcoholic meads. **Brazilian Journal of Microbiology**, v. 53, n. 4, p. 2173–2184, 1 dez. 2022.

Apoio Financeiro