



# FINOVA 2013

## Feira de Inovação Tecnológica



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2013: Feira de Inovação Tecnológica UFRGS – FINOVA2013
<b>Ano</b>	2013
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Avaliação da atividade antibacteriana de óleos de leveduras coletadas no Rio Grande do Sul
<b>Autores</b>	CIRO ARANHA GOMES GERTRUDES CORÇÃO Priscila Dallé da Rosa
<b>Orientador</b>	PATRICIA VALENTE DA SILVA

## Resumo

Apesar de todas as células conhecidas serem capazes de acumular lipídeos, algumas espécies de levedura se destacam por assimilarem, na forma de óleos, estoques maiores de gorduras do que células animais e vegetais em geral. Esses óleos podem ser aplicados em diversas atividades biotecnológicas, como a formulação de combustíveis alternativos aos derivados de petróleo, a produção de aditivos alimentares ou até mesmo o desenvolvimento de novos agentes antimicrobianos. Extratos contendo lipídeos produzidos por leveduras isoladas de amostra de queijo artesanal foram testados visando verificar sua capacidade em inibir o crescimento de diferentes cepas bacterianas Gram positivas e Gram negativas, por meio de antibiograma em placa de ágar Müller-Hinton (disco-difusão) e em caldo Müller-Hinton. Como resultado, os extratos testados pareceram ser capazes de interferir no padrão de crescimento de *P. aeruginosa*, uma característica que, entretanto, não se confirmou quando testados em caldo Müller-Hinton. Sugere-se então uma possível relação entre os microrganismos, mas que só pode ser confirmada após ser investigada em experimentos de interação entre a levedura e a bactéria.