

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC

UFRGS
PROPESQ



múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	Caracterização de leveduras selvagens para a produção de cerveja
Autor	AUDREN MONTEIRO VIEIRA
Orientador	PATRICIA VALENTE DA SILVA

Caracterização de leveduras selvagens para produção de cerveja

Audren Monteiro Vieira; Patricia Valente da Silva
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

As leveduras atualmente utilizadas na produção de bebidas alcoólicas pertencem principalmente ao gênero *Saccharomyces*. Porém, estudos têm mostrado o potencial do isolamento de novas linhagens de leveduras, não amplamente utilizadas na indústria, que apresentem características que contribuam com a complexidade e o perfil aromático do produto final. Dessa maneira, tem se tornado interessante o isolamento de novas linhagens de leveduras para a produção de cervejas. O objetivo deste trabalho foi o isolamento, seleção e a caracterização de leveduras selvagens para a produção de cerveja. Para isso doze leveduras previamente selecionadas a partir de setenta e sete isolados de frutas foram caracterizadas pela capacidade de fermentação dos carboidratos presentes no mosto, tolerância ao estresse osmótico e baixa produção de sulfeto de hidrogênio, sendo posteriormente analisadas com o objetivo de determinar o perfil de cada levedura e o estilo de cerveja em que melhor se enquadrariam. As leveduras também foram submetidas aos testes de floculação (baixa, média e alta), crescimento em diferentes temperaturas, capacidade de atenuação do mosto, consumo de açúcares presentes no mosto, tolerância a diferentes concentrações de etanol e análise dos compostos voláteis. Após toda a caracterização de cada levedura, buscamos a identificação molecular destas pelo sequenciamento do domínio D1/D2 do gene 26S rDNA. Os resultados até o momento mostraram que cada levedura possui um perfil diferenciado, mostrando baixa e média floculação, crescimento em todas as temperaturas analisadas, leveduras que apresentam boa capacidade atenuação do mosto, consumo de açúcares e tolerância a cinco por cento de etanol. As leveduras apresentam perfis interessantes para diferentes estilos de cerveja, contudo é necessária análise dos compostos voláteis para a definição do estilo que melhor se adequam, ampliando os estudos sobre as leveduras destinadas para a produção de cerveja.