

334

SELEÇÃO DE LEVEDURAS ORIUNDAS DE PRODUTOS LÁCTEOS PARA USO EM PROCESSOS DE MATURAÇÃO DE QUEIJO. *Gabriela Godoy Correa, Juliana Nunes Mautone, Melissa Fontes Landell, Ludmille Guadagnin Londero, Patricia Valente da Silva (orient.) (UFRGS).*

As leveduras apresentam grande importância no processo de maturação de queijos, pois são responsáveis por algumas características organolépticas apresentadas pelo produto. Foram isoladas e identificadas 110 leveduras de amostras de queijo artesanal e 59 de amostras de leite bovino, provenientes da região litorânea do RS. O presente estudo visa verificar o potencial destas cepas para utilização em processo de maturação de queijo. Foram avaliadas algumas características de interesse tecnológico como assimilação de fontes de carbono, fermentação de glicose, lactose e galactose, crescimento em concentrações crescentes de NaCl (2 a 16%), produção de lipases e proteases, inibição de leveduras patogênicas através da produção de micocinas, entre outras. Do total de leveduras isoladas a partir do queijo, cerca de 40% foram capazes de fermentar glicose, 21% galactose, 10% lactose, contra 20%, 12% e 9%, respectivamente, das leveduras isoladas a partir do leite bovino. Para a produção de enzimas, 13% das leveduras isoladas das amostras de queijo foram positivas para caseinase, 33% para gelatinase e 57% para lipase, enquanto que as leveduras provenientes do leite apresentaram, respectivamente, 3%, 2% e 33% de cepas positivas. A produção de micocinas foi verificada em 26% de 96 isolados de queijo analisados. A seleção de cepas locais é importante para o desenvolvimento de produtos com características organolépticas diferenciadas, próprias da região.