

395

ISOLAMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE LEVEDURAS PROVENIENTES DE QUEIJO ARTESANAL NO RIO GRANDE DO SUL. *Claudia Cecilia Hartfelder, Patricia Valente da Silva (orient.)* (UFRGS).

As leveduras presentes no queijo modificam as características organolépticas do produto, atuando em seu processo de maturação ou na sua deterioração. São provenientes do leite, dos fermentos lácticos e/ou do ambiente onde o queijo é produzido. Os objetivos do trabalho foram estudar a comunidade de leveduras presentes no queijo a fim de verificar a existência de leveduras potencialmente patogênicas e/ou deterioradoras, assim como selecionar leveduras com potencial para utilização em processos de maturação de queijo. Para tanto, foram verificadas algumas características de interesse tecnológico como resistência a altas concentrações de NaCl, crescimento em diferentes temperaturas, produção de enzimas extracelulares e fermentação de diferentes substratos. Foram utilizadas 30 amostras de queijo artesanal provenientes da região litorânea do estado do Rio Grande do Sul. Diluições decimais seriadas foram semeadas em meio YM pela técnica de espalhamento em superfície. Após incubação a 22^oC por 3 a 5 dias, foi realizada a contagem e isolamento de colônias de leveduras macroscopicamente diferentes. A identificação das leveduras foi realizada de acordo com a metodologia convencional, baseada em características fenotípicas. Um total de 138 cepas foram isoladas, destas 87, 7% possuem afinidade ascomicética e 12, 3% afinidade basidiomicética. As contagens variaram de zero a 3, 56 x 10⁷ UFC/g. Do total de leveduras isoladas, 40, 6 % foram capazes de fermentar glicose, já para o teste de crescimento em diferentes concentrações de NaCl (2 a 16%), foram testados 38 isolados, sendo que 79% foram capazes de crescer em alguma das concentrações. De 40 isolados testados para produção de caseinase, 11 apresentaram resultado positivo. Os isolados estão em processo de identificação.