

444

**POTENCIAL PARA USO EM MATURAÇÃO DE QUEIJOS DE LEVEDURAS ISOLADAS DE QUEIJOS ARTESANAIS NO RIO GRANDE DO SUL.** *Gabriela Godoy Correa, Melissa Fontes Landell, Alexandre Meneghello Fuentesfria, Márcia Toniolo Franco, Patricia Valente da Silva (orient.)*

(UFRGS).

Leveduras apresentam importância nos processos de maturação de queijos onde são responsáveis pela produção de enzimas, podendo gerar alterações nas características organolépticas do produto. Em um estudo prévio, foram identificadas 110 leveduras isoladas de amostras de queijo artesanal proveniente da região litorânea do RS. O presente estudo tem como objetivo verificar o potencial de utilização destas leveduras em processos de maturação de queijos visando selecionar cepas que possam ser encaminhadas para estudos de fermentação e de análise sensorial do produto. Para tanto, iremos avaliar características de interesse tecnológico, como assimilação e fermentação de glicose, lactose e galactose, assimilação de lactato e citrato, crescimento em concentrações crescentes de NaCl (2 a 16%), teste de inibição de leveduras patogênicas através da produção de micocinas, produção das enzimas lipase e proteinases, entre outras. Do total de leveduras isoladas, cerca de 27% foram capazes de fermentar glicose, 13% galactose, 3% lactose, 56% foram lipolíticas, 13% caseinolíticas, 31% gelatinolíticas e 44, 5% foram capazes de assimilar citrato. Para a assimilação de lactato e de crescimento em diferentes concentrações de NaCl, foram testadas 92 leveduras. Destas, 52, 2% apresentaram resultado positivo para assimilação de lactato e 34% apresentaram crescimento até a concentração de NaCl 16%. Para a verificação da produção de micocinas, foram testadas 96 leveduras, sendo que 26% obtiveram resultado positivo. A seleção de cepas locais com potencial para uso como fermento em processos de maturação de queijos é importante para o desenvolvimento de produtos com características organolépticas diferenciadas, próprias da região. (Fapergs).