

Sessão 39
Microbiologia B

353

ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DE LEVEDURAS PRODUTORAS DE ENZIMAS EXTRACELULARES A PARTIR DE AMOSTRAS DE LEITE BOVINO IN NATURA. *Andréia Spanemberg Dorneles, Claudia Cecilia Hartfelder, Patricia Valente da Silva (orient.)* (UFRGS).

A qualidade microbiológica do leite *in natura* possui relevância sanitária e socioeconômica. Este trabalho teve por objetivo investigar e quantificar a presença de leveduras potencialmente patogênicas ou deteriorantes em leite de vaca *in natura*, além de selecionar leveduras que possuam características interessantes para a indústria de alimentos. Trinta e oito amostras de leite foram coletadas de produtores na região metropolitana de Porto Alegre (novembro/2003 a março / 2004) e semeadas em meio YM agar pela técnica de espalhamento em superfície. Após incubação a 22°C por 3 a 5 dias, foi realizada a contagem e isolamento de colônias representativas das diferentes leveduras, que foram posteriormente identificadas pela taxonomia convencional. Foi realizada a análise semiquantitativa da produção das enzimas amilase, caseinase e lipase pelos isolados obtidos. Das 38 amostras coletadas, 35 apresentaram crescimento de leveduras e tiveram contagem entre 10^1 a 10^3 UFC/mL, estando de acordo com dados encontrados na literatura referente a leite *in natura*. Um total de 100 cepas de leveduras e fungos semelhantes a leveduras foram isoladas. De 61 leveduras testadas até o momento, 78% produziram lipase, 6% amilase e 4 % caseinase. O processo de identificação das linhagens de leveduras e fungos semelhantes a leveduras encontra-se em fase final de execução. Foi demonstrada a presença de leveduras em amostras de leite bovino *in natura* provenientes de vários produtores e em diferentes períodos de amostragem. Uma alta percentagem dos isolados obtidos foi capaz de produzir lipases, podendo atuar como agentes deteriorantes do leite, alterando suas características organolépticas.