

098

**ESTUDO DAS TÉCNICAS DE PRODUÇÃO DE EXTRATO DE LEVEDURAS DE USO ALIMENTAR.**

*Cristiane C. Pibemat, Jean P. P. Révillion, Marco A. Z. Ayub* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

A utilização de extratos de células de leveduras como aditivo na indústria de alimentos é realizada desde a década de 40 nos países industrializados. O produto comercial é um substituto vantajoso do monoglutamato de sódio como enaltecedor de gosto e aroma dos alimentos. O interesse na produção e comercialização de extratos de leveduras surgiu em função da disponibilidade de uma matéria-prima barata, normalmente resíduo de indústrias de bebidas ou biomassa gerada a partir do soro de queijo da indústria de laticínios, além de diminuir efluentes altamente poluentes devido à elevada carga orgânica. No caso da produção de cerveja, recupera-se o "fundo de tanques" de fermentações que é constituído de uma biomassa celular de leveduras *Saccharomyces cerevisiae*. E no caso da indústria de laticínios, o soro de queijo é utilizado como meio de crescimento da levedura *Kluyveromyces marxianus*, diminuindo em mais de 90% sua demanda bioquímica de oxigênio (DBO). A biomassa de ambos os casos permite a obtenção de um extrato rico em compostos intracelulares de potencial qualitativo, a partir de um processo físico de ruptura do envelope celular por moinho coloidal, ou a partir da permeabilização desse envelope por termotratamento. O extrato será, então, concentrado por ultrafiltração tangencial e osmose inversa e, finalmente, será submetido à secagem em liofilizador e "spray-drier". Será feita a comparação da eficiência e da viabilidade econômica desses processos, visando a obtenção de um produto comercial estável (CNPq).