

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).