

295

**DIVERSIDADE DE LEVEDURAS ISOLADAS DO LEITE CAPRINO IN NATURA.** *Andréia Spanemberg Dorneles, Patricia Valente da Silva (orient.) (UFRGS).*

O processamento do leite, desde sua origem, requer práticas adequadas de manejo e produção, possuindo relevância sanitária e socioeconômica. O objetivo do trabalho é caracterizar as leveduras existentes no leite de cabra cru e queijo tipo requeijão, realizando isolamento, identificação e estimativa do número de unidades formadoras de colônia. Espera-se também avaliar a produção de enzimas como lipase e caseinase. Foram analisadas 15 amostras, sendo 12 de leite de cabra cru e 3 de queijo tipo requeijão. As amostras foram semeadas em meio YM pela técnica de espalhamento em superfície. Após incubação a 22°C por 3 a 5 dias, foi realizada a contagem e isolamento de colônias macroscopicamente diferentes. A identificação das leveduras foi realizada de acordo com a metodologia convencional, baseada em características fenotípicas. Das quinze amostras, 12 tiveram crescimento de leveduras. A contagem ficou entre  $10^2$  e  $10^3$  UFC/mL. Um total de 58 cepas foram isoladas, destas 61% possuem afinidade ascomicética e 39% possui afinidade basidiomicética. A presença de leveduras no leite caprino *in natura* pode causar alterações das características físico-químicas e organolépticas dos produtos lácteos através da atuação das enzimas produzidas por estes microrganismos. Sendo o leite essencialmente estéril, as leveduras encontradas provavelmente são oriundas de contaminação ocorrida durante o processamento, desde a ordenha até o produto final. (PROBIC).