



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Extração Lipídica em Leveduras Oleogênicas de Queijo Artesanal
Autor	LUCIO MENEZES DE AMORIM
Orientador	PATRICIA VALENTE DA SILVA

Algumas espécies de leveduras podem acumular até 70% do seu peso seco em lipídeos tornando-as ótimas para produção de óleo microbiano e aplicações biotecnológicas. É importante o estudo dessas leveduras oleoginosas e a posterior quantificação e utilização do lipídeo produzido em uma série de bioprodutos. O objetivo do trabalho é quantificar o teor de lipídeos produzidos por vinte e uma de leveduras isoladas de queijo do Rio Grande do Sul. Serão utilizadas vinte e uma cepas de leveduras de queijo artesanal. Foi feita triplicata de todas as leveduras para uma melhor avaliação dos resultados. O experimento foi realizado em três etapas: o Pré-inóculo, o Inóculo e a Extração lipídica. Pré-Inóculo: Cada levedura foi cultivada em meio GYP (2% de glicose e ágar, 1% de peptona e 0,5% de extrato de levedura) por 24h. Após, uma alçada da colônia isolada da cepa foi colocada em um Erlenmeyer contendo 50 mL de meio A (razão C:N 100:1) incubada em agitador orbital a 25 graus celsius e 150 rpm por aproximadamente 40h. Após as 40h, foi lida a absorbância de 2 mL do meio em 600 nm. Inóculo: Quando a absorbância atingiu 1.0, foi realizada a inoculação, em triplicata, de 2 ml do pré-inóculo em um novo meio A, que foi incubado no agitador orbital nas mesmas condições anteriores por 72h. Na etapa seguinte, o meio contendo as leveduras (já crescidas) foi centrifugado e levado ao freezer por 48h e, após, liofilizado por 24h. Extração Lipídica: Foi pesada a biomassa liofilizada e realizada a extração dos lipídeos utilizando o método Bligh&Dyer (1959). O rendimento em lipídeos foi obtido comparando-se o peso dos lipídeos extraídos com o peso da biomassa liofilizada. Além disso, foi realizada a avaliação do perfil lipídico das leveduras por Cromatografia Gasosa. Até o presente momento, foi realizado o inóculo de 17 leveduras. Resultados mais conclusivos serão obtidos posteriormente.