

070**ESTUDO DAS TÉCNICAS DE PRODUÇÃO DE EXTRATO DE LEVEDURAS DE USO ALIMENTAR.**
Cristiane C. Pibernat, Marco A. Z. Ayub (Departamento de Ciência dos Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia dos 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 do gosto e aroma de 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. No caso da produção de cerveja, leveduras *S. cerevisiae* são utilizadas para realizar sucessivas fermentações do mosto de malte. Recupera-se o "fundo de tanques" de fermentações que é constituído de uma biomassa celular, que normalmente constitui-se em um fator altamente poluente do efluente da fábrica devido a sua alta carga orgânica. A biomassa sofre um processo físico de ruptura do envelope celular através de um moinho coloidal, permitindo a obtenção de um extrato rico em componentes intracelulares de potencial qualitativo. O extrato será concentrado por osmose reversa e ultrafiltração tangencial e, finalmente, será submetido a secagem em liofilizador e "spray dryer", permitindo a obtenção de um produto comercial estável. (CNPq/RHAE)