

Identificação de bactérias aeróbias mesófilas e atividade enzimática de bactérias e de leveduras psicrotróficas isoladas em várias fases da produção do queijo colonial.

Priscilla Vieira de Souza¹, Marisa da Costa¹, Cristina Grecelle Bergman Zaffari²

E-mail: pri.vdesouza@gmail.com

1 - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Ciências Básicas da Saúde, Laboratório de Bacteriologia 222D, Rua Sarmento Leite, 500. Porto Alegre/RS.

2- Doutorando PPGMAA, Universidade Luterana do Brasil.

RESUMO

Queijo é o nome genérico para um produto alimentar que é resultado da fermentação láctica do leite. Sendo assim, durante o processo de maturação do queijo, é necessária a presença de diversos microrganismos como bactérias e fungos que contribuem de forma positiva ou negativa, através da liberação das suas enzimas. O objetivo do trabalho é identificar bactérias e leveduras presentes em diferentes fases de produção de queijo colonial e a capacidade de produção de enzimas líticas destes microrganismos isolados do mesmo produto. Foram analisadas amostras de bactérias e leveduras já coletadas em trabalho anterior, isoladas e mantidas congeladas. A recuperação das bactérias foi feita por meio de cultivo inicial em caldo BHI a 30°C e re-isolamento de todos os isolados em ágar padrão para contagem. As leveduras isoladas foram recuperadas em caldo GYP (glicose 2%, peptona 1% e extrato de levedura 0,5%) e re-isolamento em ágar batata dextrose. Após o isolamento, todos os isolados serão testados quanto à capacidade de crescimento a $\pm 8^{\circ}$ C, para identificação de cepas psicrotróficas. Das 68 amostras recuperadas de bactérias aeróbias mesófilas, 28 são cocobacilos Gram-positivos, 19 cocos Gram-positivos, 6 bacilos Gram-negativos e 4 bacilos Gram-positivos. Do total de 70 amostras congeladas de leveduras, 24 foram isoladas e identificadas até o momento. Com os dados obtidos até o momento pode-se observar uma predominância da microbiota Gram-positiva.