

097

OTIMIZAÇÃO DO USO DE MOINHO COLOIDAL PARA A OBTENÇÃO DE EXTRATO DE LEVEDURAS. *Cristiano F. Cassini, Rosane Rech, Argimiro Sacchi, Marco A. Z. Ayub* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

Extrato de leveduras é um composto rico em proteínas, ácidos nucleicos e sais minerais muito utilizado em práticas de microbiologia para acelerar e otimizar o crescimento de microrganismos. Este composto não é fabricado no Brasil, e é importado apenas na sua forma purificada, tendo um alto custo que limita sua utilização industrial. O objetivo deste trabalho é a obtenção de extrato de leveduras de *Saccharomyces cerevisiae* numa forma mais bruta e, conseqüentemente, mais barata para utilização em fermentações e outras aplicações industriais. Para isso, foi utilizado um moinho coloidal (Puc-Vikosator), capaz de quebrar as células de leveduras e fazer com que as proteínas presentes no seu interior sejam liberadas para o meio. As células sofrem um pré-tratamento (aquecimento a 52°C/24 h) e após são homogeneizadas no moinho coloidal de um até vinte ciclos para verificar-se o número ótimo de passagens para um bom rendimento. Foi avaliado também a influência da concentração inicial de leveduras no rendimento do processo. Para verificação da qualidade do extrato obtido, foram determinados proteína solúvel (método de Bradford), DNA e RNA (método espectrofotométrico e por eletroforese) (FAPERGS).