



## **AValiação DE LEVEDURAS NÃO CONVENCIONAIS COM POTENCIAL DE PRODUÇÃO DE ENZIMAS AMIOLÍTICAS EM PROCESSO FERMENTATIVO**

Mutton, M.J.R<sup>1</sup>, Puglia, A.L<sup>1</sup>,

<sup>1</sup>Departamento de Tecnologia – Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias (FCAV)  
- Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, São Paulo, e-mail:  
[marcia.mutton@gmail.com](mailto:marcia.mutton@gmail.com)

A cana-de-açúcar destaca-se como a matéria-prima mais importante para o processamento industrial, considerando-se a produção de açúcar e álcool, como resultante da alta eficiência na biossíntese e acúmulo de sacarose. Entretanto, graças a utilização crescente da colheita de cana crua, tem se observado aumento significativo nos teores das impurezas vegetais nos carregamentos, tais como folhas e pontas dos colmos de cana, ricas em amido, que podem interferir negativamente no processamento industrial desta matéria-prima. Objetivando avaliar o desempenho de leveduras com atividade amilolítica na produção do álcool, realizou-se a presente pesquisa. Avaliaram-se três cepas de leveduras amilolíticas, J07, J32 e *Saccharomyces diastaticus*, em combinação com uma levedura alcoogênica (*Saccharomyces cerevisiae* – CAT-01). Utilizou-se para o processo fermentativo mosto preparado a partir de caldo de cana da variedade SP81-3250, que apresentava elevado teor de amido. Após a inoculação dos mostos, os frascos foram transferidos para agitador com controle de temperatura para que o processo fermentativo fosse realizado. Para o mosto em fermentação realizaram-se as avaliações químico-tecnológicas e microbiológicas. O vinho obtido após um período de aproximadamente 8 horas foi empregado para as análises de açúcares redutores totais, teor alcoólico, glicerol, acidez sulfúrica e viabilidade celular das leveduras. Os resultados revelaram que a combinação da CAT-01 com a linhagem J07 incrementou a produção de álcool. A levedura selvagem J32 não se constituiu boa fermentadora, podendo ser utilizada em combinação com outras linhagens de leveduras fermentadoras.