



METABOLIZAÇÃO DE GLICOSÍDEOS POR LEVEDURAS DE CERVEJA LAMBIC

Sabrina Aparecida Port¹

Junior R. Deoti², Gabriela Müller³, Helen Treichel⁴, Boris U. Stambuk⁵, Sérgio L. Alves Jr⁶

A fermentação espontânea foi a responsável pela origem da cerveja, e, a partir disso, surgiram as cervejas do tipo Lambic. A produção de cerveja artesanal no Brasil tem crescido, e a compra e o uso de leveduras também. Com base nisso, pesquisas com leveduras de fermentação alcoólica espontânea podem oferecer aos produtores novas opções de cepas de leveduras e, conseqüentemente, diversificação do produto final. Nesse contexto, o objetivo desse trabalho foi analisar a performance fermentativa de leveduras encontradas em diferentes estágios de um processo de fermentação espontânea. Dessa forma, foram analisadas oito linhagens de leveduras selvagens, isoladas de uma produção de cerveja tipo Lambic: quatro dela da espécie *Candida glabrata* e as outras quatro da espécie *Brettanomyces bruxellensis*. Foram realizados cultivos celulares para avaliar o crescimento das leveduras, o consumo dos três carboidratos majoritariamente encontrados no mosto cervejeiro (glicose, maltose e maltotriose) e a produção de etanol. As cepas de *Candida glabrata* foram incapazes de consumir maltose e maltotriose, enquanto a glicose foi eficientemente fermentada. Das cepas de *Brettanomyces bruxellensis*, uma delas não foi capaz de metabolizar os carboidratos durante 48 h de incubação, outras duas consumiram apenas a glicose e apenas uma consumiu quase totalidade dos glicosídeos, com rendimento fermentativo entre 0,1 e 0,25 g/g. Assim sendo, embora sete das oito leveduras testadas não tenham sido capazes de fermentar dois dos principais carboidratos do mosto cervejeiro, os dados obtidos sugerem que esta última linhagem, até mesmo em cultura pura, poderia proporcionar a fabricação de uma cerveja com as características organolépticas desejadas.

¹ Acadêmica do curso de Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Chapecó. Contato: portsaa@gmail.com

² Mestre em Bioquímica. Doutorando do PPG em Engenharia Química da UFSC. Contato: junior.deoti@gmail.com

³ Doutora em Bioquímica. Proprietária e gerente de desenvolvimento da empresa LEVTECK. Contato: muller.gabriela@gmail.com

⁴ Doutora em Engenharia de Alimentos. Professora Adjunta IV, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Erechim. Contato: helen.treichel@uffs.edu.br

⁵ Doutor em Ciências. Professor Titular, Universidade Federal de Santa Catarina. Contato: boris.stambuk@ufsc.br

⁶ Doutor em Ciências. Professor Associado I, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Chapecó. Orientador do trabalho. Contato: slalvesjr@uffs.edu.br



Anais do SEPE – Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão
Vol. VIII (2018) – ISSN 2317-7489



Palavras-chave: Fermentação espontânea. Glicose. Maltose. Maltotriose.

Categoria: Pesquisa

Área do Conhecimento: Ciências Biológicas

Formato: Pôster