



T0766

### **SELEÇÃO DE LEVEDURAS PARA PRODUÇÃO DE FITASE TERMOESTÁVEL**

Guilherme Pertrini Mascherpa (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Gabriela Alves Macedo (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O consumo de fitato é parcialmente responsável por deficiências nutricionais de cálcio, ferro e zinco, muito presentes em países em desenvolvimento, onde a maioria dos alimentos consumidos é de origem vegetal. Fitases de leveduras ainda não são comerciais, e este estudo tem como objetivo selecionar linhagens de leveduras que tenham potencial para produzir fitases termoestáveis, a fim de localizar uma nova fonte explorável de fitase de interesse comercial. Para a realização dos experimentos de seleção progressiva de linhagens termoestáveis de leveduras produtoras de fitase em meio sólido, foi realizada a metodologia descrita por Howson & Davis; 1983, com algumas modificações. Os testes foram realizados em 140 linhagens de leveduras obtendo-se 16 resultados positivos para maior temperatura de 48°C, demonstrando seleção de leveduras com aumento da temperatura experimental. Para determinação da atividade de fitase com fitato de sódio foi realizada a metodologia de Shimizu et al; 1992, medindo, após reação, absorvância à 700nm em espectrofotômetro Beckman D70. O curso da reação foi acompanhado por curva padrão de K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>. Para determinação da atividade de fitase com p-nitrofenilfosfato foi realizada a metodologia de Stockmann et al; 2003, medindo, após reação, absorvância à 410nm em espectrofotômetro Beckman D70 e o curso da reação foi acompanhado por curva padrão de p-nitrofenol.

Fitase - Termoestável - Leveduras