



T1083

ISOLAMENTO E SELEÇÃO DE MICRORGANISMOS POTENCIALMENTE PRODUTORES DE FITASE

Natália Cristina Tavares (Bolsista PIBITI/CNPq) e Profa. Dra. Gabriela Alves Macedo (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A fitase, uma hidrolase do ácido fítico, pode ser encontrada em diversas plantas e microorganismos. Esta enzima apresenta grande interesse econômico, uma vez que, devido à sua capacidade de hidrolisar fitato, reduz a necessidade de suplementação de fósforo inorgânico na ração animal e conseqüentemente, diminui a excreção fecal de fósforo, reduzindo o problema da eutrofização. Com isso, esse projeto teve como objetivo isolar novas linhagens de leveduras e fungos de amostras da Região Amazônica (pupunha, araçá, jambu, açai, batata, casca de castanha, amostras de solo da Ilha Outeiro, do rio da UFPA e do pé de buriti da UFPA) e determinar a capacidade de produção de fitase destas culturas, bem como das preexistentes na coleção do Laboratório de Bioquímica de Alimentos, DCA, FEA. Para isso, os microorganismos foram testados qualitativamente em meio em placa e aqueles que apresentaram maior potencial foram analisados macro e microscopicamente (técnica de microcultivo em lâmina). Oito culturas apresentaram potencial para a produção de fitase. Dentre elas, o fungo encontrado na amostra de Jambu foi o que mostrou maior índice enzimático (IE).

Fitases - Fungos - Leveduras