



E0564

ESTUDO CALORIMÉTRICO DO EFEITO DA ADIÇÃO DE DERIVADOS HOMÓLOGOS DE SAIS QUARTENÁRIOS DE AMÔNIO SOBRE A RESPIRAÇÃO DA SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Rafaela Rodrigues Gonçalves (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Pedro Luiz Onófrio Volpe (Orientador), Instituto de Química - IQ, UNICAMP

A levedura *Saccharomyces cerevisiae* (fermento de panificação) é taxonomicamente definida como pertencente ao Reino Fungi. Os fungos constituem uma espécie de microorganismos de grande importância para a indústria de fermentação e biotecnologia. O calor produzido por essa levedura durante o ciclo de vida, devido ao seu próprio metabolismo, foi investigado e monitorado em tempo real utilizando-se a técnica da microcalorimetria de fluxo. Com este trabalho adquiriu-se novas informações a respeito do possível desacoplamento da cadeia respiratória da *Saccharomyces cerevisiae*, pela adição dos derivados homólogos de sais quartenários de amônio (SQA). A microcalorimetria de fluxo permite que se conheça o perfil da respiração da levedura sobre o efeito destes compostos, possibilitando o conhecimento da contribuição dos grupos hidrofóbicos na bioatividade dessa série homóloga de compostos. A Resposta Calorimétrica, a qual esta relacionada com a Resposta Biológica, é medida nos termogramas ou curvas potência – tempo. Os dados de correlação dos sais em função da Resposta Calorimétrica são utilizados para conhecer a bioatividade destes compostos (SQA).

Calorimetria - Bioatividade - Séries homólogas