



T0990

**ISOLAMENTO E SELEÇÃO DE LEVEDURAS E FUNGOS SILVESTRES DE DIFERENTES BIOMAS DO ESTADO DE SÃO PAULO PARA PRODUÇÃO DE ENZIMAS DE INTERESSE INDUSTRIAL**

JULIA MICHELAZZO CAMPOPIANO (Bolsista PIBIC/CNPq), André Ohara, Cíntia Fernandes, Érica Benjamin, Paula Barbosa e Profa. Dra. GABRIELA ALVES MACEDO (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O laboratório de Bioquímica de Alimentos da FEA, tem longa experiência no isolamento e seleção de microorganismo para a produção de enzimas e compostos bioativos. Estas linhagens têm sido mantidas em uma coleção majoritariamente composta por fungos e leveduras, coletadas das mais diversas regiões do Brasil. O solo é constituído por uma enorme diversidade de microorganismos, assim como de compostos orgânicos que são fonte de energia e de carbono para tais. Para a utilização desses compostos, espécies sintetizam e secretam diversas enzimas, produzindo também compostos de interesse. A prospecção de espécies do solo produtoras de enzimas é muito utilizada pelas indústrias, tanto para a seleção de linhagens como na produção e venda de enzimas. O objetivo desse trabalho foi isolar e selecionar qualitativamente fungos e leveduras do solo com alta produtividade de enzimas Tanase, Fitase e Lipase para uso em diversos alimentos. Para tal, nesse projeto, foram utilizadas amostras de solo, frutas e matéria em decomposição de diferentes biomas do estado de São Paulo, utilizando-se o método de semeadura em superfície dos meios de cultura específicos para cada espécie e para cada tipo de enzima. Concluiu-se com o número de espécies isoladas e testadas um alto potencial de produção das enzimas de interesse pelos microorganismos encontrados no solo. Esses organismos podem ser considerados novos potenciais produtores de enzimas e serão utilizados para síntese e produção de alimentos nas indústrias.

ENZIMAS - BIOATIVOS - MICRORGANISMOS