



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Avaliação de atividade killer em leveduras isoladas de kefir
Autor	RAFAELA WACHHOLZ HEPP
Orientador	PATRICIA VALENTE DA SILVA

Avaliação de atividade killer em leveduras isoladas de kefir

Rafaela Wachholz Hepp¹, Patrícia Valente da Silva¹

¹Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Kefyr é um probiótico formado por lactobacilos e leveduras capazes de fermentar diversos produtos, sendo o leite o mais comum entre eles. Possui um aspecto parecido ao iogurte, porém com valor nutricional elevado. Os grãos de kefir são esbranquiçados, de textura esponjosa, formados por um consórcio de microrganismos, entre os quais constam leveduras fermentadoras de lactose (*Kluyveromyces marxianus*) e leveduras não fermentadoras de lactose (*Saccharomyces cerevisiae*), além dos lactobacilos. As toxinas killers são proteínas ou glicoproteínas produzidas por algumas leveduras e que matam ou inibem o crescimento de outros microrganismos. O objetivo deste projeto foi avaliar se as leveduras previamente isoladas de kefir produzem toxina killer com ação contra outras leveduras do kefir, com a finalidade de utilizá-las na formulação de probióticos de uso alimentício. A avaliação da atividade killer foi realizada através do teste killer, tendo sido todas as leveduras testadas umas contra as outras. As 23 cepas de leveduras testadas foram cultivadas em ágar GYP por 48h. Após esse cultivo, foram inoculadas em placas contendo meio ágar YM-MB, sendo feito um “tapete” com uma das leveduras a serem testadas e por cima deste, inoculadas as demais leveduras. Após três dias de incubação a 25°C, a atividade killer foi detectada por meio da observação de um halo de inibição do crescimento da levedura do “tapete” ao redor da levedura produtora da toxina. Como resultado, não foi encontrado nenhuma levedura que tivesse ação killer contra as demais leveduras do kefir. Após o resultado obtido, pode-se concluir que essas leveduras podem ser utilizadas em culturas mistas na formulação de probióticos para uso alimentício.