

IDENTIFICAÇÃO MOLECULAR DE LEVEDURAS OLEAGINOSAS ISOLADAS DE QUEIJO COLONIAL ARTESANAL.

* Rosa, P.D.^{1,2}; Ramírez, M. ²; Mendes, S.D.C^{2,3} Landell, M. F. ², Tosta A. ²; Vainstein, M. H. ²; Valente, P. ^{1,2}

RESUMO: Noventa e sete leveduras com afinidade ascomicética e 13 com afinidade basidiomicética foram isoladas a partir de 59 amostras de queijo artesanal vendidas em bancas na área costeira do Rio Grande do Sul. Os isolados foram coletados no período de novembro de 2004 e junho de 2005 e identificados fenotipicamente nos gêneros *Candida*, *Debaryomyces*, *Dekkera*, *Dipodascus*, *Galactomyces*, *Kluyveromyces*, *Kodamaea*, *Pichia*, *Rhodospiridium*, *Saccharomyces*, *Schizoblastosporion*, *Sporidiobolus*, *Torulasporea*, *Trichosporon*, *Yarrowia* e *Zygosaccharomyces*. As espécies predominantes encontradas foram *Yarrowia lipolytica*, *Debaryomyces hansenii* e *Candida zeylanoides*. E Desses isolados foram selecionadas 24 leveduras excelentes produtoras de óleo microbiano, que foram agrupadas genotipicamente por meio de MS-PCR fingerprinting com o oligonucleotídeo iniciador M13, capaz de diferenciar espécies de leveduras. Foram obtidos seis perfis de fingerprinting diferentes de amplificação com o oligonucleotídeo M13. Os representantes de cada perfil de fingerprinting tiveram a região D1/D2 do rDNA amplificada utilizando os oligonucleotídeos NL1 e NL4, e também utilizando o programa no termociclador com temperatura de desnaturação inicial a 94 °C por 5min, 30 ciclos de 94 °C por 1min, temperatura de anelamento a 55 °C por 1min e temperatura de extensão final de 10min a 72 °C. E os amplicons gerados estão sendo encaminhados para seqüenciamento visando a identificação molecular das leveduras oleaginosas isoladas de queijo colonial artesanal no sul do Brasil.

PALAVRAS-CHAVE: Leveduras Oleaginosas, PCR-Fingerprinting, Identificação molecular.