

A bioprospecção por produtos de interesse biotecnológico é um poderoso recurso por permitir que, naturalmente, organismos produzam insumos de alta qualidade. Nesse cenário, a produção de lipases por leveduras se destaca graças ao interesse desta enzima por diversas áreas e à facilidade de manuseio que este fungo oferece. Com o objetivo de obter leveduras com altos níveis de produção de lipase, foram realizados 113 ensaios, constituídos de crescimento em meio líquido (meio mínimo com óleo de soja como fonte de carbono) e subsequente teste enzimático. No teste se incubava o sobrenadante do cultivo em Paranitrofenol-palmitato, um substrato sintético para lipase. A quebra deste gera uma coloração amarelada, com absorvância a 410 nm, que foi registrada e convertida em unidades de enzima/ μL . Também foi calculado o nível de atividade específica do cultivo (quociente entre atividade enzimática e proteínas totais). A quantidade total de proteína é mensurada adicionando o corante de Bradford, que atua sobre proteínas e produz uma cor azulada, com absorvância a 595 nm. Dos testes realizados, foram detectadas 12 cepas com Atividade Lipídica acima da média, 22 cepas com Atividade Específica também acima da média, e 12 com ambos os indicadores acima da média, todos para $P < 0,001$. As leveduras mais promissoras foram cepas previamente isoladas de queijo: Qu10 (*Zygosaccharomyces bisporus*), Qu29 (*Candida lusitaniae*), Qu110 (*Candida haemulonii-similar*), Qu48 (*Yarrowia lipolytica*) e Qu135 (*Debaryomyces hansenii*), todas pertencentes à coleção do laboratório de Micologia. Como perspectiva de continuação, pretende-se completar a prospecção nesta coleção e, após confirmados os altos níveis de produção enzimática, será realizada a otimização de produção, determinando pH, temperatura, salinidade e tempo de cultivo ótimos.