

195

PRODUÇÃO DE UMA SUBSTÂNCIA ANTIMICROBIANA POR UMA BACTÉRIA ISOLADA DE AMBIENTES AMAZÔNICOS. *Geruza Ramos Caron, Florencia Cladera, Adriano Brandelli* (Departamento de Ciência de Alimentos - Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFRGS).

Existe uma diversidade de substâncias antimicrobianas produzidas por microrganismos, das quais podemos citar antibióticos e bacteriocinas. O desenvolvimento de novos antibióticos é assunto de interesse devido ao aumento da prevalência de bactérias resistentes a antibióticos resultante do seu uso extensivo. As bacteriocinas são substâncias de natureza protéica que apresentam uma variação ampla no seu espectro inibitório e que têm despertado interesse devido a seu potencial uso na indústria de alimentos e no controle de infecções em humanos e animais. O objetivo deste trabalho é estudar a produção de uma substância antimicrobiana por uma bactéria isolada de ambientes amazônicos. O sobrenadante da cultura, realizada em BHI foi testado frente a diversos microrganismos patógenos de importância em alimentos e foram avaliadas diferentes condições de produção. Também foram feitos testes de estabilidade da substância antimicrobiana frente a tratamento térmico, com solventes orgânicos, com detergentes, com enzimas proteolíticas, com ácido tricloroacético, com diferentes valores de pH para avaliar a natureza protéica. A bactéria produtora foi caracterizada através de testes bioquímicos. (Fapergs).