

192

PRODUÇÃO BIOTECNOLÓGICA DE LIPASES. *Andrea B. Schumacher; Vanderlei A. de Lima; Simone H. Flôres; Plinho F. Hertz e Marco A. Z. Ayub* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, UFRGS – Icta)

Lipases (triacilglicerol acidolase) são enzimas extremamente versáteis devido ao grande número de reações, não necessariamente esterificantes, que elas podem catalisar. Lipases são produzidas por um grande número de fungos e bactérias. Nas duas últimas décadas, tem crescido as pesquisas com microrganismos lipolíticos, devido suas variadas aplicações industriais. Neste trabalho, microrganismos isolados de efluentes frigoríficos e de queijos artesanais, estão sendo utilizados na produção de lipases, com o objetivo de verificar a eficiência na biodegradação de lipídios e a produção de biossurfactantes, além do estudo da fisiologia das bactérias e a produção de enzimas em biorreatores. Foram analisadas 131 bactérias através de um teste qualitativo de degradação sobre azeite de oliva. Destas, foram selecionadas 19 bactérias que apresentaram maior produção de biossurfactante e degradação do azeite de oliva, sendo 15 sob temperatura de 32°C e 4 sob 22°C. Duas bactérias provenientes do efluente frigorífico apresentaram uma menor degradação do azeite. As linhagens selecionadas serão submetidas a um teste quantitativo de determinação de atividade lipolítica. Será utilizado o método segundo, Tietz & Fiereck (1972). A linhagem que apresentar maior atividade lipolítica, será utilizada para estudos posteriores em incubadora rotatória orbital.