

INSERÇÃO DE BACTÉRIAS ÁCIDO-LÁTICAS À COLEÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS DE INTERESSE PARA A AGROINDÚSTRIA TROPICAL

JESSIKA GONÇALVES DOS SANTOS, LAURA MARIA BRUNO, KANDARPA SILVA GALAS, TEREZINHA FEITOSA MACHADO, MARIA DE FATIMA BORGES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, BOLSITA DO PROGRAMA PIBIC/CNPq-EMBRAPA, EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL, RUA DRA. SARA MESQUITA, 2270, FORTALEZA, CE.

Bactérias ácido-láticas (BAL) fazem parte da microbiota láctica natural do leite e são bastante aplicadas na elaboração de produtos lácteos fermentados. A Coleção de Micro-organismos de Interesse para a Agroindústria Tropical, da Embrapa Agroindústria Tropical, possui 750 BAL provenientes de amostras de leite cru, massa de queijo e queijo de Coalho artesanal. O objetivo deste trabalho foi adicionar novas BAL isoladas de queijos de Coalho artesanais e documentar sua inserção na referida Coleção. Um total de 133 isolados que estavam mantidos sob a temperatura de -22°C foram repicados em Leite Desnatado Reconstituído 10%, a 35°C por 24 horas, ativados em caldo MRS e depois plaqueados em ágar MRS, sempre nas mesmas condições de incubação. Das placas foram retiradas algumas colônias isoladas que foram reinoculadas em caldo MRS. Após o crescimento, os isolados foram congelados em criotubos contendo 20% de glicerol e 80% de inóculo. Durante as etapas de purificação, sete micro-organismos perderam a viabilidade, enquanto que oito não puderam ser classificados pelos testes de identificação empregados. Assim um total de 118 BAL foi adicionado a Coleção. Os micro-organismos foram numerados, separados em gêneros, acondicionados, em duplicata, nas caixas condizentes com sua classificação e armazenados a temperatura de -80°C. Posteriormente, foi feito o registro das BAL na planilha única que contém todos os dados referentes aos micro-organismos presentes na Coleção. Foram adicionados 22 *Lactobacillus*, 61 *Enterococcus*, 33 *Streptococcus*, 2 *Leuconostoc*, perfazendo um aumento de 15,7% ao número de BAL da Coleção. A inserção desses novos micro-organismos possibilitou a conservação dos mesmos visando à futura prospecção de suas propriedades. A documentação das BAL contribuiu para a organização da informação, a qual é fonte segura para consulta de dados referentes aos micro-organismos armazenados.

Palavras-chave: Isolamento, Caracterização, Documentação.

Agradecimentos: ao CNPq pela concessão da bolsa