

Estudo de leveduras provenientes de frutos do cerrado da região de Grão Mogol, Minas Gerais, Brasil

Wêudson Alves Mendes¹; Jaqueline Silva Vieira²; Luane Stefane Miranda Santos³; Marcos de Oliveira⁴

¹weudson.aldes@gmail.com, Instituto Federal do Norte de Minas Gerais – *Campus* Salinas, Brasil

²jaqueline_silvavieira@yahoo.com.br, Instituto Federal do Norte de Minas Gerais – *Campus* Salinas, Brasil

³luanemiranda14@gmail.com, Instituto Federal do Norte de Minas Gerais – *Campus* Salinas, Brasil

⁴marcosoliveirabio@hotmail.com, Instituto Federal do Norte de Minas Gerais – *Campus* Salinas, Brasil

Resumo:

O Cerrado é o segundo maior bioma brasileiro, abrigando uma infinidade de seres vivos, muitos dos quais nem foram caracterizados cientificamente ainda. Nessa perspectiva, este trabalho teve como objetivo identificar, por meio de análise morfológica, as leveduras encontradas em frutos nativos do Cerrado e verificar sua capacidade em produzir as enzimas amilase, celulase e proteinase. Os frutos pesquisados foram: *Psidium firmum* (araçá), *Genipa americana* (jenipapo), *Passiflora setacea* (maracujá de veado), *Talisia esculenta* (pitomba), *Pouteria ramiflora* (curriola) e *Annona crassiflora* (araticum), todos coletados na zona rural do município de Grão Mogol, Minas Gerais, Brasil. Após a coleta, os frutos foram levados para o laboratório de Microbiologia do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais - *campus* Salinas, onde foram macerados, diluídos e incubados para o isolamento das leveduras. Foram isolados 40 tipos de leveduras morfológicamente diferentes, das quais: 15 apresentaram capacidade de produzir proteinase, duas produziam celulase e uma produzia amilase. Conhecer o Cerrado e seu potencial biotecnológico é de suma importância, uma vez que o conhecimento agrega valor a este bioma que, apesar de correr riscos com a ação antrópica, ainda esconde muitas riquezas inexploradas pelo homem. Exemplo disso, é a comprovação apresentada por este trabalho da variedade de leveduras que podem ser encontradas em frutos do Cerrado e seu potencial em produzir enzimas importantes para várias atribuições humanas.

Palavras-Chave: diversidade do cerrado; leveduras; fungos; produção enzimática.

Summary:

The Cerrado is the second largest Brazilian biome, sheltering a multitude of living beings, many of which have not even been scientifically characterized yet. In this perspective, this work aimed to identify, through morphological analysis, the yeasts found in native fruits of the Cerrado and verify their capacity to produce the enzymes amylase, cellulase and proteinase. The fruits studied were: *Psidium firmum* (araçá), *Genipa americana* (jenipapo), *Passiflora setacea* (passion fruit), *Talisia esculenta* (pitomba), *Pouteria ramiflora* (curriola) and *Annona crassiflora* (araticum), all collected in the rural area of the municipality of Grão Mogol, Minas Gerais, Brazil. After collection, the fruits were taken to the Microbiology laboratory of the Federal Institute of the North of Minas Gerais - Salinas campus, where they were macerated, diluted and incubated for the isolation of the yeasts. 40 types of morphologically different yeasts were isolated, of which: 15 were able to produce proteinase, two produced cellulase and one produced amylase. Knowing the Cerrado and its biotechnological potential is of the utmost importance, since knowledge adds value to this biome, which, despite taking risks with anthropic action, still hides many of the unexplored riches of man. An example of this is the proof presented by this work of the variety of yeasts that can be found in fruits of the Cerrado and its potential to produce enzymes important for various human attributions.

Keywords: cerrado diversity; yeasts; fungi; enzymatic production.