



PIBIC/CNPq Diversidade Genética de *Saccharomyces cerevisiae* isoladas de “Massas Madres” brasileiras

**Sigla do projeto: Torulaspora**

Isabelle Sassi Caio, Ronaldo Kaue Mattos Rocha, Charlie Tecchio  
Colonetti, Luisa Vivian Schwarz, Fernando Joel Scariot, Ana Paula Longaray Delamare



## INTRODUÇÃO / OBJETIVO

A “Massa Madre” é um fermento natural utilizado desde a produção dos primeiros pães, que é composto normalmente por uma população heterogênea de microrganismos. Esta cultura *starter* contém um ecossistema complexo no qual bactérias lácticas e leveduras interagem entre si e com os ingredientes (ARENDRT et al., 2006). Em termos gerais, as massas madres são utilizadas principalmente em pães e produtos de panificação natural. Portanto, o objetivo do presente estudo foi identificar a diversidade de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* associada à massas madres brasileiras de diferentes regiões.

## MATERIAL E MÉTODOS

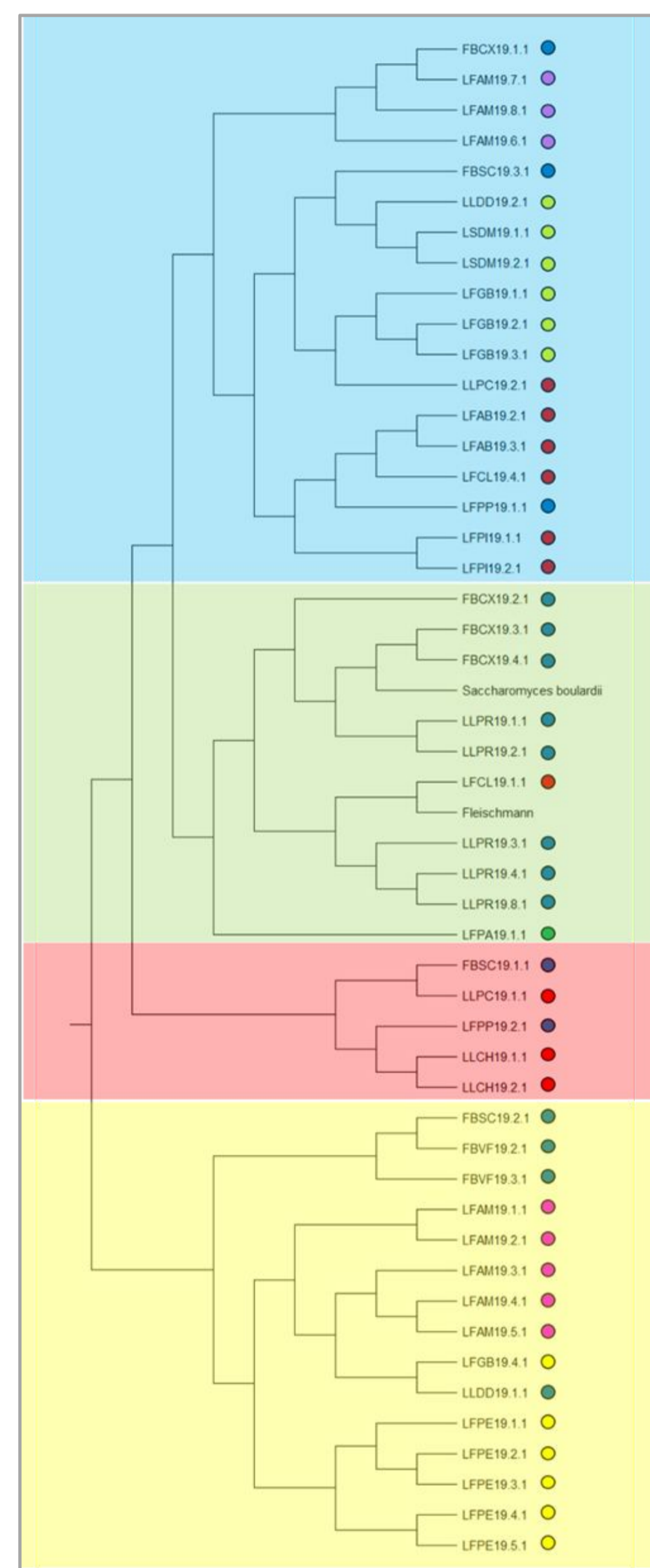
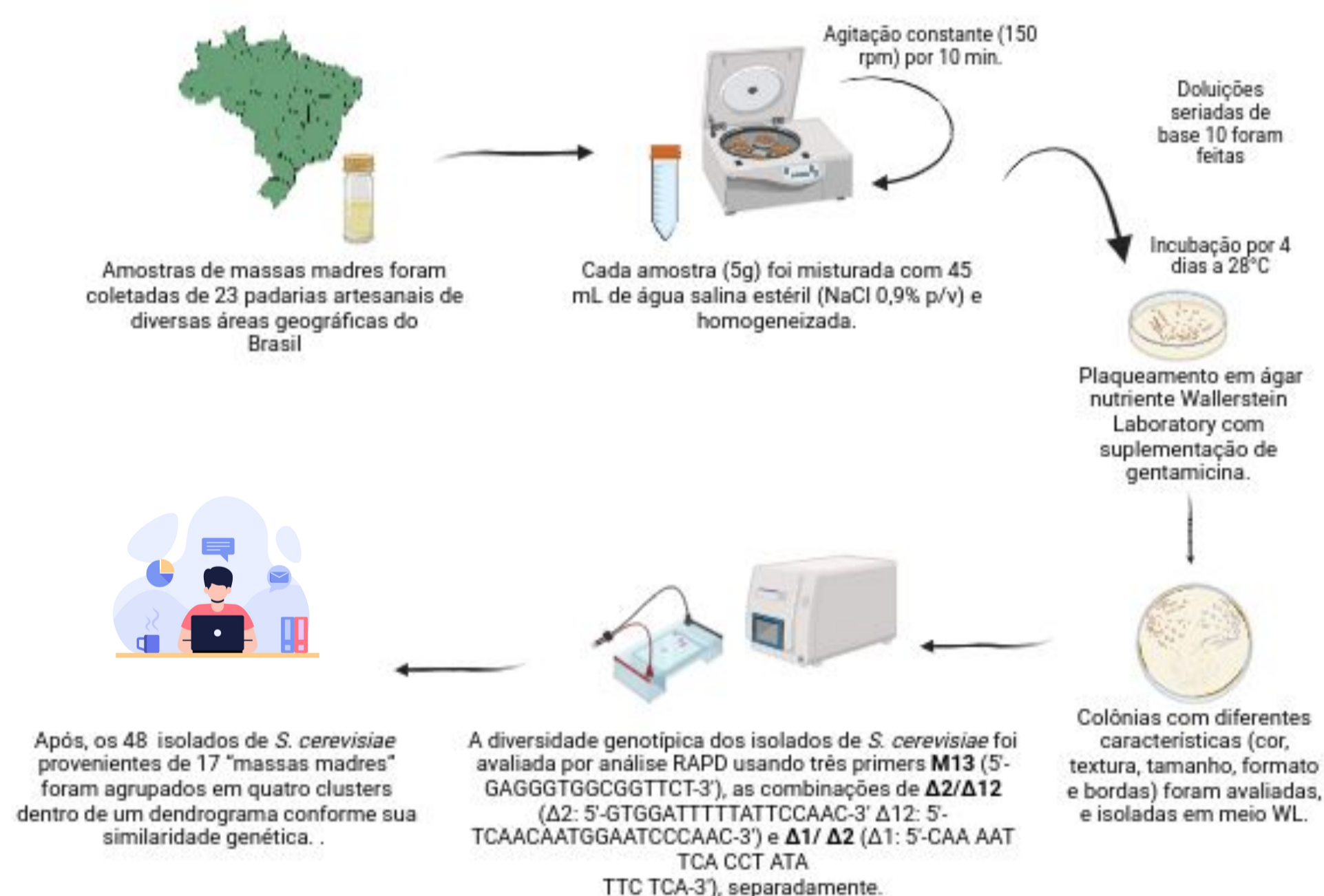


Figura 1 - Dendrograma da análise RAPD-PCR de 48 cepas de *S. cerevisiae* isoladas de Massas Madre brasileira obtida com os primers M13,  $\Delta 1/\Delta 2$  e  $\Delta 2/\Delta 12$ .

## RESULTADOS

O cluster I foi o grupo com maior número de isolados, com 17 leveduras, incluindo 3 isolados da região Sul, 3 da região Norte, 5 da região Nordeste e 6 da região Sudeste. O cluster IV com 15 cepas, sendo 4 isolados da região Sul, 5 da região Norte e 6 da região Nordeste. Já o cluster II incluiu 8 leveduras isoladas da região Sul, 1 da região Sudeste, 1 da região Centro-oeste, mais a levedura comercial (*S. cerevisiae* Fleischmann®) e *S. boulardii* (também utilizada como controle). E o cluster III foi o grupo com menos representado, apenas 2 cepas da região Sul e 3 cepas da região Sudeste (Figura 1).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados mostram que os isolados da região Sul apresentaram uma maior diversidade genética entre eles quando comparado às outras regiões. Foi demonstrado que existem variações regionais no ecossistema microbiano das massas fermentada, que impactam no sabor do pão de massa fermentada associado de diferentes origens.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARENDRT E.K., RYAN L.A., DAL BELLO F. Impact of sourdough on the texture of bread. Food Microbiol. 2007