

TRANSFORMAÇÕES QUÍMICAS EM TRITERPENOS PENTACÍCLICOS DECORRENTES DO CRESCIMENTO DE LEVEDURAS (*Saccharomyces cerevisiae* e leveduras apiculadas) DA FLORA NATIVA DO RIO GRANDE DO SUL

Adriana Dalla Rosa⁽¹⁾, Thereza Cláudia Moura Linzmaier⁽²⁾ – DEFQ/Divisão de Enobiotecnologia/ Instituto de Biotecnologia/Universidade de Caxias do Sul

O ácido oleanóico, um triterpeno pentacíclico presente na pruína (cera) das uvas, atua como tóxico celular sobre microorganismos, impedindo, entre outros fatores, que grãos de uvas íntegras sejam fermentados apesar da existência de leveduras pertencentes à flora nativa sobre a casca do fruto. Porém, ao se cortar a casca da fruta, ocorrem fermentações exatamente no local de rompimento, mesmo na presença das substâncias de proteção. Este projeto pretende testar hipóteses para a elucidação desse fenômeno, como a biotransformação do ácido oleanóico pelas leveduras *Saccharomyces cerevisiae* e leveduras apiculadas de início de fermentação. A presente fase do projeto é o primeiro passo em busca de uma substância a ser utilizada pelos produtores de uvas com vistas a minimizar as perdas durante a coleta, armazenamento e transporte dos frutos, principalmente no que se refere à produção de uvas de mesa, inclusive para exportação. As uvas utilizadas são *Vitis labrusca* (Niagara branca), provenientes do município de Veranópolis na Serra Gaúcha, onde foram elaborados os vinhos, por fermentação espontânea. Realizou-se o isolamento de 26 microorganismos da Safra 2003, responsáveis pela fermentação de amostras colhidas do início de fermentações sobre mostos de uvas frescas. Destas amostras foi realizada extração por solvente (clorofórmio) dos compostos presentes no mosto, das quais estão sendo feitas identificações do ácido oleanóico através de cromatografia de camada delgada (CCD). Os resultados obtidos através destas amostras irão auxiliar na realização de microvinificações, que serão realizadas a fim de detectar o tempo de permanência do ácido oleanóico e os possíveis produtos de biotransformação do mesmo.

Palavras-chave: *Saccharomyces cerevisiae*, Leveduras apiculadas, Ácido oleanóico por CCD

(1) Bolsista de Iniciação Científica BIC/UCS

(2) Orientadora

Apoio: UCS, FAPERGS