

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 (BIC-UCS), Thereza Cláudia Moura Linzmaier (orientadora) - Depto. de Física e Química/Centro de Ciências Biológicas e da Saúde/UCS - adrosa@ucs.br

Triterpenos são compostos presentes na pruína das uvas, o ácido oleanóico é um triterpeno pentacíclico que atua como tóxico celular, inibindo o trabalho das leveduras sobre a casca do fruto. Porém, um pequeno corte propicia o início da fermentação no local do rompimento da casca. Assim, o projeto no qual este trabalho está inserido tem como objetivo estudar a capacidade de leveduras (apiculadas e *Saccharomyces cerevisiae*) de metabolizar produtos naturais (ácido oleanóico particularmente), bem como as transformações químicas nesses substratos quando sob a ação do crescimento dessas leveduras. Para este estudo, primeiramente foi realizado o isolamento de leveduras da flora nativa de mosto de uva da variedade *Vitis labrusca* (Niágara branca), proveniente do município de Veranópolis. Desta mesma variedade realizou-se extração (por solvente) da pruína, para identificação do ácido oleanóico por CCD. Através destas análises pode-se observar a presença marcante do ácido oleanóico na pruína das uvas. Estão sendo realizados testes de toxicidade do ácido oleanóico sobre as leveduras isoladas, sendo 23 o número de microorganismos isolados (Safra 2004). Testes estão sendo feitos a fim de detectar o solvente mais adequado ao sistema ácido oleanóico/microorganismos para a realização dos testes de toxicidade referidos.

Palavras-chave: ácido oleanóico, leveduras apiculadas, *Saccharomyces cerevisiae*

Apoio: UCS