

ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DE LEVEDURAS PRESENTES EM FRUTOS TROPICAIS E PERFIL ELETROFORÉTICO DE SUPERÓXIDO DISMUTASE

RESUMO

Leveduras são microrganismos unicelulares eucariontes conhecidos por sua capacidade de fermentar substratos dos quais precisam obter energia. Na natureza são os contaminantes mais comuns de frutos, gerando prejuízos para indústrias do setor. Por outro lado, estes microrganismos são bioferramentas muito utilizadas em estudos científicos e com fins industriais. Assim como os demais organismos aeróbicos, as leveduras usam a enzima superóxido dismutase (SOD) como defesa contra os efeitos oxidativos nocivos causados pelos radicais livres. Esta ação antioxidante dos microrganismos produtores é o motivo que desperta interesse na indústria. Este trabalho teve como objetivo isolar e identificar leveduras encontradas em frutos e comparar a expressão da SOD. Foram obtidos 472 isolados de leveduras de amostras de frutos de acerola (*Malpighia glabra*), de Olinda e Jaboatão dos Guararapes, e de gogóia (*Solanum* sp.) do Parque Dois Irmãos, localidades da Região Metropolitana do Recife (PE – Brasil). Foram identificados taxonomicamente 49 isolados, que revelou a presença de oito gêneros: *Saccharomyces* (36,73%), *Kloeckera* (24,49%), *Schizoblastosporion* (16,32%), *Brettanomyces* (12,24%), *Nadsonia* (4,08%), *Coccidiascus* (2,04%), *Dekkera* (2,04%) e *Saccharomycopsis* (2,04%). O perfil da CuZnSOD destas leveduras foi estabelecido por eletroforese nativa em gel de amido, revelando uma diversidade significativa desta enzima entre os gêneros. Além disso, o padrão da CuZnSOD foi diagnóstico para os gêneros *Saccharomyces*, *Coccidiascus*, *Schizoblastosporion* e *Saccharomycopsis*. Este estudo inicia a caracterização da SOD destes gêneros, contribuindo para a exploração fisiológica destes microrganismos em estudos posteriores.