

Potencial de Controle de *Penicillium crustosum* por Leveduras

Anubia Mendonça¹; Gildo Almeida da Silva²; Bruna Carla Agustini³

Fungos filamentosos são exímios contaminantes de alimentos e, de forma geral, são formadores de micotoxinas. *Penicillium crustosum*, em especial, é capaz de formar a roquefortina C e uma forte neurotoxina denominada penitrem A. Espécies de *Penicillium* são as que contaminam carnes secas, causando problemas de qualidade e acarretando riscos à saúde. O objetivo deste trabalho foi investigar a capacidade antagônica de leveduras com relação ao referido fungo⁴. Foram utilizadas: *Saccharomyces cerevisiae*, linhagens 91B84 (killer), 26B84 (sensível) e 1VVT97 (neutra), *Hanseniaspora opuntiae* 13GTRU15 (killer), *Candida diversa* 44TASL15 (killer), *Pichia myanmarensis* 33VVT02 (neutra), *Zygosaccharomyces bisporus* 46TASL15 (neutra/sensível), *Hanseniaspora uvarum* 10MCF14 (neutra) e *Aureobasidium pullulans* 41MCBS17 (neutra). Foram empregados os meios S80:20 e M80:20. A avaliação foi realizada por meio dos índices de inibição. A espécie *Saccharomyces cerevisiae* apresentou o maior potencial de controle, em ambos os meios, com estabilização no M80:20 em 48 h e no S80:20, em 24 h. Os resultados indicam que este antagonismo depende do gênero e não da atuação efetiva do plasmídeo M-dsRNA. A linhagem 46TASL15 só apresentou controle semelhante ao das linhagens de *Saccharomyces cerevisiae* no meio M80:20. As demais espécies não se mostraram tão eficientes no controle do fungo quanto as linhagens de *Saccharomyces cerevisiae*. Dentre as que mostram pouca eficiência, está a linhagem killer *Candida diversa* 44TASL15, reforçando a não correlação entre este tipo de antagonismo e a formação da proteína killer. Agradecemos à Embrapa pela oportunidade do estágio, ao CNPq pelo incentivo financeiro e à Maria Antonieta Luvison Morini pelo apoio.

Palavras Chaves: Levedura, Inibição do crescimento, *Penicillium crustosum*

Apoio Financeiro: Projeto SEG Embrapa: 02.16.05.006.00.06.003 -PA6.A3
(Utilização de culturas de leveduras no controle de cepas de fungos filamentosos em produtos crus) e CNPq

Registro no SISGEN: A603BA9

¹Graduanda de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia - UERGS, Bento Gonçalves, RS. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho/CNPQ. e-mail: anubia.mendonca@colaborador.embrapa.br

²Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, e-mail: gildo.almeida@embrapa.br

³Analista da Embrapa Uva e Vinho, e-mail: bruna.agustini@embrapa.br