

Prospecção de marcadores moleculares associados a características de malteação em cevada⁽¹⁾

Bianca Carvalho Fernandes⁽²⁾, Sandra Patussi Brammer⁽³⁾ e Aloisio Alcantara Vilarinho⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Trabalho realizado com apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

⁽²⁾ Bolsista, Embrapa Trigo, Passo Fundo, RS. ⁽³⁾ Pesquisadora, Embrapa Trigo, Passo Fundo, RS (orientadora).

⁽⁴⁾ Pesquisador, Embrapa Trigo, Passo Fundo, RS.

Resumo – A cevada, cereal de importância global, desempenha papel crucial nas indústrias de cerveja e destilação. Estratégias de seleção, baseadas em marcadores moleculares, pode trazer benefícios substanciais na avaliação da qualidade do malte. Este estudo objetivou contribuir com uma revisão de literatura sobre marcadores de DNA e características ligadas à qualidade do malte. Inicialmente, foi realizada a prospecção de marcadores nas bases de dados Web of Science, Pubmed, Frontiers in Plant Science e Google Acadêmico, nos últimos 15 anos. Após, foi realizada a análise dos artigos com as características pertinentes à avaliação do malte. Os termos-chave de estratbusca foram “*Hordeum vulgare*”, “diastatic power”, “grain protein”, “beta-glucan”, “FAN” (Free Amino Nitrogen), “malting quality” e “molecular markers”, resultando na identificação de 11 artigos. Os resultados indicaram que a abordagem mais prevalente foi a utilização de regiões de QTL (Quantitative Trait Loci) na obtenção de marcadores de DNA, dada a natureza quantitativa das características que impactam a qualidade do malte. Esses traços frequentemente são influenciados por uma interação complexa de múltiplos genes e fatores ambientais. Dentre as características associadas à malteação, destacaram-se os beta-glucanos em 63% dos artigos. Embora algumas pesquisas promissoras tenham explorado técnicas como os marcadores SSR (Simple Sequence Repeat), SNP (Single Nucleotide Polymorphism), entre outras, existe a necessidade de reduzir os custos das análises de micromalteação, otimizando a avaliação da qualidade do malte da cevada, por meio do uso de marcadores moleculares.

Termos para indexação: *Hordeum vulgare*, poder diastático, proteína do grão, beta-glucanos, FAN, qualidade do malte.