

ISOLAMENTO DE LEVEDURAS DO LÍQUIDO DA CASCA DO COCO VERDE (LCCV) E AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE PRODUÇÃO DE BIOMASSA E FERMENTATIVO

Natalia de Freitas Oliveira¹, Renata Beltrão Teixeira^{2,3}; Márcia Regina Silva Pedrin³ Gustavo Adolfo Saavedra Pinto²

¹Universidade Federal do Ceará – Depto. de Engenharia Química, ²Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil,

³Universidade Federal do Rio Grande do Norte – Depto. de Engenharia Química

O LCCV é um efluente proveniente do processamento da casca do coco verde, que apresenta altas cargas orgânicas, devido à presença de açúcares fermentáveis, e microbiana, composta principalmente de leveduras. O LCCV, quando colocado em garrafas PET fechadas, produziu após 24-48h um gás inodoro, que associado à presença das leveduras, sinalizaria a possibilidade deste ser CO₂, indicando uma fermentação alcoólica. Os objetivos deste trabalho foram: isolamento de leveduras, avaliação do crescimento em diferentes meios de cultura e avaliação do potencial de fermentação alcoólica. As leveduras foram isoladas do LCCV por plaqueamento em Agar batata dextrose. Os meios testados para produção de biomassa foram: YM, Sabouraud e Czapeck. Foram isoladas 6 linhagens, cujas colônias apresentaram características morfológicas de crescimento distintas. O meio mais adequado para o crescimento dos isolados foi o Sabouraud.