

10^o ENCONTRO DE Iniciação Científica

6^o Encontro de Pós-graduandos

Embrapa Uva e Vinho



23 e 24 de agosto de 2012

Auditório da Embrapa Uva e Vinho

Bento Gonçalves, RS

Embrapa

Uva e Vinho



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

10º Encontro de Iniciação Científica e 6º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

23 e 24 de agosto de 2012
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*César Luís Girardi
Carlos Alberto Ely Machado
Henrique Pessoa dos Santos
Lucimara Rogéria Antonioli
Luís Fernando Revers
Marcos Botton*

Bento Gonçalves, RS
2012

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Mauro Celso Zanus
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Alexandre Hoffmann, César Luís Girardi, Flávio Bello Fialho,
Henrique Pessoa dos Santos, Kátia Midori Hiwatashi, Thor Vinícius Martins
Fajardo e Viviane Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Luciana Elena Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2012): 200 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (10. : 2012 : *Bento Gonçalves, RS*).
Resumos / 10º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 6º Encontro de
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 23 a 24 de agosto de 2012 ;
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2012.
62 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Carlos Alberto Ely Machado, Henrique Pessoa dos
Santos, Lucimara Rogéria Antonioli, Luís Fernando Revers e Marcos Botton.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.
I. Girardi, César Luis, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (6. : 2012 :
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2011

Comparação dos meios YEPD e LORENA/ELNC (80:20) quanto à resposta killer

Samarina Rodrigues Wlodarczyk¹, Sheila Canossa², Roberta Cristina de Souza³, Gildo Almeida da Silva⁴

A toxina killer, encontrada, dentre outras leveduras, na *Saccharomyces cerevisiae* é letal para linhagens sensíveis, mas não para as neutras. Estas são desejadas durante a elaboração de vinhos, pois a levedura tem, sem sofrer ameaça, a capacidade de dominar a fermentação e, dessa forma, facilitar a manutenção das características físico-químicas do produto. O objetivo deste trabalho foi avaliar a resposta killer em dois diferentes meios. Foram utilizadas 17 leveduras killer provenientes da região de Pinto Bandeira, Bento Gonçalves (RS), e da região metropolitana de Curitiba (PR). Também foram avaliadas as linhagens killer de referência K1, 1B e 91B. Os experimentos foram conduzidos em meio sólido YEPD tamponado e Lorena/ELNC (80:20), pH 4,5, utilizando a técnica proteína/célula. A levedura sensível 26B foi plaqueada sobre os meios e, em triplicata, foi adicionado 30µL de solução estéril contendo a proteína produzida em meio líquido Lorena/ELNC (80:20). As placas foram incubadas em estufa a 24°C por 48-72h. Foi avaliado o diâmetro do halo de inibição formado. Os resultados mostraram que a maioria das linhagens, 55%, apresentou maior atividade killer no meio Lorena/ELNC (80:20) e 30% no meio YEPD. As proteínas das linhagens 33, 51 e a padrão K1 não provocaram formação de halo de inibição. Nestas soluções proteicas, o título da toxina killer deve ser baixo, uma vez que a formação de halo só havia sido observada na interação célula/célula. Este trabalho comprovou que a composição do meio Lorena/ELNC (80:20), composição próxima do mosto de uva, exerce maior influência na resposta das linhagens ao fator killer

¹Mestranda Ciências Farmacêuticas, UFPR. Av. Prof. Lothario Meissner, 632, CEP 80210-170 Curitiba, PR. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. Bolsista REUNI/CAPES. E-mail: samarina@cnpuv.embrapa.br

²Graduanda Enologia-IFRS. Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. E-mail: sheilacssa@gmail.com

³Graduanda Engenharia de Alimentos-UDESC. BR 282, Km 573, s/nº, CEP 89979-000, Pinhalzinho, SC. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. E-mail: robertacristina89@hotmail.com

⁴Pesquisador Embrapa Uva e Vinho. Caixa Postal 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. E-mail: gildo@cnpuv.embrapa.br