

Engenharia de Alimentos

O Centro de Biodiversidade e Recursos Genéticos da UFLA Como Rede de Informação Da Biodiversidade

Giovana Paula da Silva - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Giovana Zanúncio Araujo - Mestranda no Departamento de Ciências dos Alimentos, UFLA

Kelly Aparecida da Cunha Pereira - Doutoranda no Departamento de Ciências dos Alimentos, UFLA

Luís Roberto Batista - Pró Reitor de Pesquisa e Inovação, UFLA – Orientador(a) - Orientador(a)

Resumo

Os microrganismos apresentam ampla distribuição na natureza ocupando os mais diferentes nichos ecológicos, além disso também contribuem para a estabilidade dos ecossistemas. O Brasil é considerado detentor de 23% da biodiversidade do planeta, no entanto esse status só pode ser assegurado se estudos sobre o conhecimento das espécies existentes nos diferentes ambientes for amostrada, caracterizada, identificada, documentada e preservada. O objetivo da pesquisa foi a contribuição para a ampliação da biodiversidade dos microrganismos, principalmente fungos filamentosos, em queijos artesanais e o socol, que é um produto cárneo, embutido de porco. Dando ênfase também no processo de identificação e características de novas espécies e sua preservação na Unidade de Recursos Microbiológicos, localizada na Universidade Federal de Lavras (UFLA). Foi utilizada a técnica de repicagem para ambos os produtos, queijos artesanais e Socol, com a finalidade de isolar as colônias do microrganismo, ficaram armazenados em uma BOD entre cinco a sete dias para observar o seu crescimento e prosseguir para a de identificação e preservação dos fungos, utilizando a técnica de Castellani. Portanto, esta pesquisa ocorreu, a realização de identificação e preservação de fungos filamentosos isolados de queijos artesanais e de Socol e foram obtidos resultados da quantidade de fungos e leveduras de queijos artesanais e do Socol preservados utilizando o método de Catellani. Conclui – se que a biodiversidade dos microrganismos é crucial para a saúde dos ecossistemas e para o desenvolvimento de aplicações biotecnológicas. Os microrganismos apresentados na pesquisa, desempenham papéis vitais na decomposição da matéria orgânica, na formação de solos férteis e na simbiose com plantas, além disso, são fontes de produtos farmacêuticos, enzimas industriais e alimentos, como o queijo.

Palavras-Chave: microrganismos, biodiversidade, ecossistema.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/9kSb1X3FzNY>