

Aluna: Erika Marcelino Cardoso
Orientadora: Profa. Dra. Cynthia Jurkiewicz Kunigk

RESUMO

O presente estudo teve por objetivos isolar e identificar leveduras deteriorantes de azeitonas em conserva comercializadas no Brasil e avaliar a influência da concentração de NaCl, pH e tipo de ácido utilizado na salmoura, no desenvolvimento de uma levedura deteriorante durante o armazenamento da salmoura. A identificação da levedura isolada foi realizada com o auxílio do sistema de identificação API® 20C AUX (bioMérieux®) e pela análise das características macro e micromorfológicas, reprodutivas e fisiológicas. Um planejamento fatorial completo para três fatores, concentrações de sal (4,5% e 5,5%), pH (3,5 e 4,5), tipo de ácido (láctico e cítrico) foi realizado de forma a estabelecer eventuais correlações entre esses parâmetros e o crescimento da levedura na salmoura. Os resultados mostraram que a levedura isolada é da espécie *Candida krusei*. O pH, o tipo de ácido e a interação destes fatores foram significativos para o controle do desenvolvimento da levedura na salmoura. A redução no pH de 4,5 para 3,5 reduziu em 1 log a população de levedura na salmoura acidificada com ácido láctico armazenada por 7 dias. Na salmoura acidificada com ácido cítrico a redução do pH não influenciou a população de levedura.

Palavras Chaves: SALMOURA, AZEITONAS, ÁCIDOS ORGÂNICOS, LEVEDURAS.