



Identificação de leveduras para produção de bebidas alcoólicas fermentadas

IDEIA > LABORATÓRIO > PROTÓTIPO > ESCALONAMENTO > MERCADO

> **Descrição** Esta nova tecnologia trata um meio de cultura contendo corante, capaz de monitorar e identificar as colônias de *Saccharomyces cerevisiae*, a partir da diferença de coloração das linhagens starters, utilizadas durante o processo de fermentação de bebidas alcoólicas, particularmente na produção do vinho.

> **Problema** Atualmente o monitoramento da população de leveduras em processos de fermentação é realizado por técnicas moleculares de identificação, técnicas estas que necessitam de mão de obra especializada e possuem um custo elevado. Esta nova tecnologia desenvolve um meio de cultura capaz de monitorar e identificar as colônias de leveduras em processos fermentativos, garantindo acessibilidade da metodologia em diferentes setores industriais que utilizam esse processo.

> **Benefícios** A presente tecnologia proporciona o monitoramento e identificação das colônias de leveduras em processos fermentativos sem que seja necessário o uso de técnicas moleculares de identificação, levando a uma maior autonomia industrial, simplicidade e economia na análise. Outros benefícios que merecem destaque são a fácil manipulação da técnica, custo acessível, redução na geração de resíduos e o tempo de análise reduzido.