



VII Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Agroindústria Tropical

R E S U M O S

Organizadores

Andréia Hansen Oster

Ana Cristina P. P. de Carvalho

Maria Elisabeth Barros de Oliveira

Roselayne Ferro Furtado

2 e 3 de julho de 2009

Fortaleza – Ceará

Apresentação

A Iniciação Científica é uma modalidade de formação técnico-científica que permite introduzir os estudantes de graduação em atividades de pesquisa, na perspectiva de formar os cientistas do futuro.

Durante os Encontros de Iniciação Científica, os estagiários têm a oportunidade de apresentar seus trabalhos de forma oral e discutir os resultados e experiências alcançados, como fruto de dedicação, com a comunidade acadêmica.

Neste cenário, a Embrapa Agroindústria Tropical como instituição responsável pela formação de cientistas do futuro promoveu o VII Encontro de Iniciação Científica da Embrapa, nos dias 02 e 03 de julho de 2009. O Encontro teve 46 trabalhos inscritos contemplando as áreas de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Socioeconomia, Gestão e Engenharia Ambiental, Proteção de Plantas, Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita e Melhoramento, Biologia Molecular e Vegetal.

É com muita satisfação que apresentamos os resumos do VII Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Agroindústria Tropical, resultado de esforços dos estudantes, Comunidade Embrapiana, órgãos de fomento e colaboradores.

Vitor Hugo de Oliveira
Chefe-Geral da Embrapa Agroindústria Tropical

Agradecimentos

À Chefia Geral da Unidade e às Chefias Adjuntas de Administração e de Pesquisa, representadas pelo Dr. Vitor Hugo de Oliveira, Dr. Cláudio Rogério Bezerra Torres e Dra. Andreia Hansen Oster, respectivamente, por reconhecerem a importância do evento e apoiarem a sua realização.

Aos Setores de Tecnologia da Informação e de Comunicação e Negócios da Embrapa Agroindústria Tropical, pelo apoio em todos os momentos da organização deste evento.

Ao Comitê de Publicações e à equipe de editoração, pelas valiosas contribuições para a elaboração deste documento.

Ao CNPq, pela concessão da cota do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic), que auxilia no desenvolvimento de pesquisas científicas e tecnológicas de interesse da agroindústria tropical, possibilitando a iniciação dos estudantes nas atividades de pesquisa.

A todos que, de uma forma ou de outra, colaboraram para a realização do evento e deste documento.

Sumário

Ciência e Tecnologia de Alimentos.....	7
Atividade antioxidante total e polifenóis em feijões (<i>Phaseolus vulgaris</i> , L.) das cultivares ‘BRS Supremo’ e ‘BRS Pontal’	8
Organização da informação da coleção de bactérias lácticas da Embrapa Agroindústria Tropical	9
Pesquisa de bacteriófagos na linha de produção industrial de queijos de coalho produzidos no Ceará	10
Seleção de bactérias lácticas de queijo de coalho artesanal	11
Análise do rendimento cerífero da cera de carnaúba e o perfil de seus compostos por cromatografia gasosa – espectrometria de massas.....	12
Identificação de <i>Staphylococcus aureus</i> , isolado de queijo de coalho, pela técnica de PCR.....	13
Classificação de bactérias lácticas isoladas de queijo de coalho artesanal.....	14
Otimização sistemática da análise dos voláteis do <i>headspace</i> de aguardentes por microextração em fase sólida (SPME)	15
Produção de protease por <i>Aspergillus oryzae</i> em fermentação semi-sólida utilizando resíduos agroindustriais como substrato.....	16
Enzimas coagulantes do leite obtidas das sementes de girassol e concentradas por membranas para uso na fabricação de queijos de cabra .	17
Avaliação da adição de preparações enzimáticas comerciais sobre o extrato de bagaço de caju	18
Avaliação sensorial de aparência de mangas revestidas com emulsão de cera de carnaúba	19
Atividade antimicrobiana de extratos hidroalcoólicos de espécies de <i>Ocimum</i>	20
Perfil sensorial de bananas do tipo ‘Cavendish’ resistentes à sigatoka-negra .	21
Avaliação da atividade xilanolítica em coleções de culturas fúngicas.....	22
Caracterização e manutenção de bactérias patogênicas provenientes do queijo coalho.....	23
Análise de flavonóis em polpa de murici liofilizada por CLAE	24
Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. em queijo de coalho produzido no Estado do Ceará	25

Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita	26
Avaliação da viabilidade e da estocagem de espécies de <i>Trichoderma</i> após secagem em <i>spray dryer</i>	27
Perfil sensorial de genótipos de bananas tipo ‘prata’ resistentes à sigatoka-negra.....	28
Identificação e quantificação de ácidos graxos em pequis oriundos da Chapada do Araripe, CE	29
Qualidade e volume de perdas pós-colheita de frutos em uma rede de supermercados de Fortaleza.....	30
Capacidade antioxidante total e compostos bioativos de pedúnculos de cajueiro em diferentes estádios de maturação	31
Caracterização química e físico-química de bananas ‘preciosa’ resistente a sigatoka-negra após tratamento com 1-MCP	32
Qualidade, compostos bioativos e atividade antioxidante em frutos de cultivares de bananeira produzidas no Ceará	33
Qualidade, compostos bioativos e atividade antioxidante de uvas de mesa produzidas no Ceará	34
Gestão e Engenharia Ambiental	35
Obtenção e caracterização de fibras vegetais para elaboração de nanocompósitos	36
Hidrólise enzimática do bagaço do pedúnculo do caju.....	37
Biodegradabilidade anaeróbia do bagaço do pedúnculo do caju	38
Operação de um reator anaeróbio para digestão do bagaço do pedúnculo do caju	39
Isolamento e análise do perfil xilanolítico de fungos de solo do mangue da Sapiroanga	40

Proteção de Plantas	41
Redução no desenvolvimento do meloeiro ‘pele-de-sapo’ tratado com indutor de resistência	42
Efeito da aplicação de fungicidas e indutores de resistência na ocorrência da podridão-preta-da-haste do cajueiro	43
Controle do “mofo-preto” em cajueiros utilizando diferentes substâncias elicitoras	44
Criação e obtenção da broca-da-bananeira, <i>Cosmopolites sordidus</i> (germar), em condições de campo e laboratório	45
Eficiência de biofungicidas no controle de doenças fúngicas em melão	46
Melhoramento, Biologia Molecular e Vegetal	47
Utilização de marcadores ISSR na detecção de variabilidade genética em cultura de gravioleira	48
Marcadores ISSR utilizados para detectar variabilidade genética de genótipos de cajazeira	49
Efeito de diferentes auxinas na indução de calos embriogênicos em três cultivares de antúrio	50
Efeito de diferentes concentrações de BAP e de fotoperíodos na micropropagação de alpínia	51
Caracterização morfológica, física e química de acessos de cajueiro do cerrado	52
Efeito de diferentes concentrações de BAP (6-benzilaminopurina) na micropropagação de bastão do imperador	53
Acclimação de plântulas de <i>Anthurium plowmanii</i> em diferentes substratos .	54
Seleção de híbridos experimentais do programa de melhoramento genético de melão-amarelo da Embrapa	55
Particionamento de matéria seca em plantas de meloeiro	56
Socioeconomia	57
Transição agroecológica da cajucultura familiar de Barreira-CE	58

SELEÇÃO DE BACTÉRIAS LÁTICAS DE QUEIJO DE COALHO ARTESANAL

Elígenes Sampaio do Nascimento¹, Jessika Gonçalves dos Santos¹, Laura Maria Bruno²

¹Universidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil. eligenessampaio@hotmail.com

As bactérias ácido lácticas (BAL) desempenham um papel primordial no processo de fermentação do leite, conferindo características como sabor, viscosidade e aroma aos produtos fermentados. As bactérias deste grupo possuem características comuns: são Gram positivas, não formadoras de esporos, não produtoras de catalase, com morfologia de cocos ou bastões. Estes micro-organismos podem, ainda, ser classificados de acordo com a temperatura de crescimento, em mesofílicos (temperatura ótima de 30° C a 35° C) e termofílicos (temperatura ótima de 42° C). O objetivo do presente trabalho foi isolar BAL de queijo de Coalho artesanal do Jaguaribe, visando conhecer a distribuição da microbiota láctica deste queijo. BAL foram isoladas de amostra de queijo de Coalho pela inoculação nos meios M17, para isolamento de cocos, e Rogosa acidificado com ácido acético glacial, para isolamento de lactobacilos, incubados as temperaturas de 30° C e 42° C, por 48 h (M17) ou 5 dias (Rogosa). Em seguida foi realizada uma contagem presuntiva das placas, com a seleção aleatória de 15 a 20 colônias, as quais foram estriadas em ágar MRS e inoculadas nas temperaturas de isolamento por 48 h para a purificação. Após a purificação, os isolados foram submetidos a testes de confirmação para BAL: coloração de Gram, verificação da morfologia das células, reação de atividade da catalase e produção de ácido. De um total de 60 isolados Gram positivos, 78,3 % das bactérias apresentaram morfologia de cocos, 13,3 %, a forma de bastões e 8,4 % não sobreviveram ao processo de purificação. Dentre os 55 micro-organismos restantes, 89,1 % foram catalase negativos e produtores de ácido, enquanto que 10,9 % foram catalase positivos, sendo descartados para análises posteriores. Assim, os micro-organismos produtores de ácido, Gram positivos, catalase negativos, na forma de cocos ou bastões foram considerados BAL, as quais devem ser submetidas a testes de classificação de gênero para ampliar a abordagem sobre a microbiota láctica deste queijo.

Palavras-chave: Isolamento de bactérias, identificação, produtos lácteos.