



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DE LEVEDURAS

Engenharia de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Zélia Jorge Vitorino

CASTELO BRANCO

1999

Índice

	Páginas
I - Introdução	2
II - Revisão Bibliográfica	
1 - Caracterização das leveduras	4
1.1 - Caracterização taxonómica	4
1.2 - Caracterização morfológica	6
1.2.1 - Forma e tamanho das células	6
1.2.2 - Citologia das leveduras	6
1.2.3 - Método de reprodução	7
1.3 - Caracterização cultural	9
1.3.1 - Características culturais em meio sólido	9
1.3.2 - Características culturais em meio líquido	9
1.4 - Características bioquímicas	10
1.4.1 - Fontes de carbono e energia	10
1.4.2 - Fontes de azoto	10
1.4.3 - Vitaminas	11
1.4.4 - Sais minerais	11
1.4.5 - Oxigénio	11
1.4.6 - pH e capacidade tampão	12
2 - Métodos de conservação de leveduras	12
2.1 - Sub - Cultura	13
2.2 - Secagem	15
2.3 - Liofilização	15
2.4 - Crioconservação	16
2.4.1 - Crioconservação em azoto líquido	16
2.4.2 - Crioconservação em congelador	17
2.5 - Comparação entre os métodos de conservação	17
3 - Micoteca	18
4 - Leveduras de azeitona de mesa	20
III - Parte Experimental	
1 - Definição do material em estudo	21

2 - Meios de cultura	21
2.1 - Meio para revificação das culturas	21
2.2 - Meio de cultura para a verificação da pureza e conservação	22
3 - Metodologia	23
3.1 - Revificação	24
3.2 - Caracterização cultural em meio líquido	24
3.3 - Isolamento e purificação em meio sólido	24
3.4 - Caracterização cultural em meio sólido	25
3.5 - Caracterização morfológica	25
3.6 - Conservação	26
3.7 - Elaboração da ficha individual de caracterização	27
IV - Considerações finais	30
V - Referências Bibliográficas	
Anexo I	

Resumo

Organização de uma colecção de culturas de leveduras isoladas de salmouras de azeitona tipo negra natural da cv. Galega.

Foram conservadas 198 estirpes de leveduras pelo processo da sub-cultura.

As estirpes foram estudadas sob o ponto de vista morfológico e fisiológico e conservadas pelo processo da sub-cultura.

Foram feitas fichas individuais onde constam todas as características estudadas, a data de início da sua conservação e modo de continuar este tipo de conservação, isto é, a data da próxima repicagem.

Algumas destas leveduras já tinham sido identificadas por especialistas em taxonomia de leveduras.