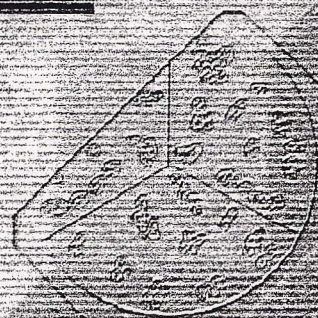
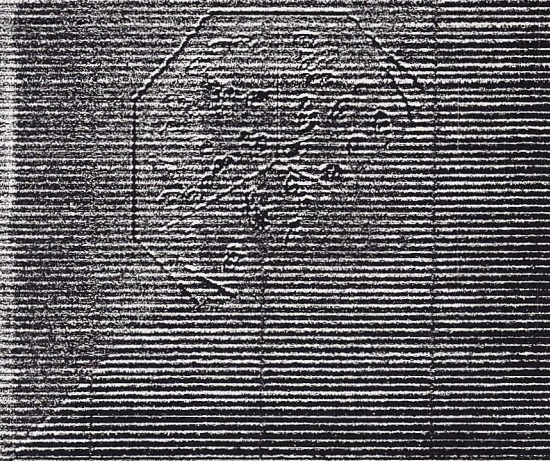


**XXI JORNADAS DE  
BIBLIOTECA DE LEXICÓGRAFAS  
E PROFESSORAS DE LINGUAGEM**



**15 A 17 MAIO 2008**

**VIMEIRO**



DIA 15, quinta-feira

16.30 RECEPÇÃO AOS PARTICIPANTES E ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO

17.30 SESSÃO DE ABERTURA

17.45 CONFERÊNCIA VAN UDEN

Contributions of Yeast Biology to the Understanding of Cell Death Regulation

Manuela Côrte-Real

20.00 - Jantar

DIA 16, sexta-feira

SESSÃO 1 - LEVEDURAS NA INDUSTRIA

Moderadores: Leticia Estevinho, José Peinado

9.15 Assessment of Microbial Diversity in the Wine by DNA Massive Sequencing

A.C. Gomes, B. Santos, L. Carreto, M. Passadouro, C. Egas e M.A.S. Santos

9.35 Survey of Yeast Populations during Red Wine Fermentation

M.M. Baleiras-Couto, R.G. Reizinho, A.C. Alves, P. Ganhão, M.F. Alemão, M.C. Clímaco e F.L. Duarte

9.55 Interactions Between *Saccharomyces cerevisiae* and *Hanseniaspora guilliermondii*: Inhibitory Activity of the Proteic Fraction of Mixed Supernatants

H. Albergaria, D. Francisco, K. Gori, N. Arneborg e F. Gírio

10.15 Reduction of Volatile Acidity of Wines by Isolated and Commercial Yeast Strains

A. Vilela-Moura, D. Schuller, A. Mendes-Faia e M. Côrte-Real

10.35 - Café

11.00 HPLC Determination of Free Amino Acids Profile of Dão Red Wine: Effect of *Dekkera bruxellensis* Contamination

L.R. Silva, P. Valentão, B. Silva, E. Vélazquez, M. Trujillo, R. Seabra e P. Andrade

## SELECÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE LEVEDURAS PARA PRODUÇÃO DE HIDROMEL

A.P. Pereira, T.J.G. Dias e M.L.F. Estevinho

CIMO/Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Sta Apolónia,  
Apartado 1172, 5301-855 Bragança, Portugal

O hidromel é uma bebida alcoólica tradicional, obtida por fermentação do mel, que contém 8-18% (v/v) de etanol, dependendo da variedade do mel, composição do meio de fermentação, pH extracelular, estirpe de levedura e taxa de fermentação. A produção de hidromel em Portugal é reduzida, no entanto actualmente como o mel está a ser comercializado a preço abaixo do custo de produção, torna-se imperioso encontrar novas fontes de receita que contribuam para viabilizar as empresas apícolas Nacionais. A fermentação é realizada de modo empírico, com estirpes comerciais de *S. cerevisiae*, utilizadas em enologia, obtendo-se, desta forma, fermentações prolongada, amuos de fermentação e produtos finais com grande variabilidade de teor alcóolico e características organolépticas, bem como sujeitos a alterações indesejáveis. Assim, para a implementação comercial deste produto tradicional, urge otimizar o processo de fabrico. As características organolépticas e o teor alcóolico do hidromel dependem quer do mel, quer da estirpe de levedura utilizada. Assim o primeiro objectivo deste trabalho consistiu no isolamento de leveduras presentes no mel. Estas leveduras foram identificadas por métodos bioquímicos e moleculares. Seleccionou-se 5 estirpes de *S. cerevisiae*. Numa primeira fase, estudou-se a taxa específica de crescimento de 7 estirpes de *Saccharomyces cerevisiae*, (5 isoladas do mel, 1 comercial, utilizada na produção de vinho, e 1 de controlo) e o seu comportamento ao stress osmótico, resistência ao etanol e ao sulfuroso. As estirpes estudadas apresentaram um comportamento muito semelhante, pelo que, para dar continuidade ao trabalho apenas foram utilizadas 2 leveduras isoladas do mel e uma levedura comercial, como referência. Após fermentação do hidromel, utilizando meles da região de Trás-os-Montes, e as leveduras referidas anteriormente, verificou-se após análises organolépticas e físico-químicas ao produto, que o hidromel produzido por uma das estirpes isoladas a partir do mel apresentou cheiro desagradável. Neste momento, com base nestes resultados estão a ser efectuados estudos em contínuo, utilizando apenas as leveduras isoladas do mel que evidenciaram melhor desempenho e a levedura comercial.

Trabalho financiado pelo Projecto PTDC/AGR-ALI/68284/2006 da Fundação para Ciência e Tecnologia.