

ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE EXTRATOS DA MICROALGA DE CHLORELLA SOROKINIANA CULTIVADA NO SORO DE QUEIJO

Autor(es)

Luiz Rodrigo Ito Morioka
Vitória Fernandes Olímpio
Samuel Guemra
Hélio Hiroshi Suguimoto

Categoria do Trabalho

2

Instituição

UNOPAR / ANHANGUERA - PIZA

Resumo

Nos últimos anos, muito interesse tem sido focado ao potencial biotecnológico das microalgas, principalmente devido à identificação de diversas substâncias sintetizadas por estes microrganismos. Nesse sentido, cultivos de microalgas têm sido realizados visando à produção de biomassa tanto para uso na elaboração de alimentos quanto para a obtenção de compostos naturais com alto valor agregado no mercado. O portfólio de produtos estende-se desde simples produção de biomassa para alimentação e ração animal como para produtos de valor extraído da biomassa, incluindo triglicerídeos que podem ser transformados e utilizados para a produção de biocombustíveis como, por exemplo, o biodiesel e também de pigmentos naturais que quando purificados podem ser utilizados na área cosmética, alimentícia, médica e farmacêutica. Considerando a enorme biodiversidade de microalgas e os recentes desenvolvimentos em sistemas e condições de cultivo, este grupo de microrganismos representa uma das fontes mais promissoras para novos produtos, usos e aplicações. O crescimento e a composição química de uma população microalgal, tanto no ambiente natural quanto nos cultivos, é resultado da interação entre fatores biológicos e físico-químicos. Os fatores biológicos estão relacionados às próprias taxas metabólicas da espécie cultivada, bem como com a possível influência de outros organismos sobre o desenvolvimento microalgal. Quanto aos fatores físico-químicos, são principalmente reportados estudos sobre iluminação, temperatura, salinidade, disponibilidade de nutrientes, dentre outros. Nesse sentido, existe uma demanda por pesquisas prospectivas de fisiologia e composição química de microalgas para identificar espécies úteis para aplicações comerciais.