



PESQUISA Trabalho foi feito pela aluna da Esalq Ellen Viégas

Própolis verde inibe bactérias na fermentação alcoólica

Resina natural produzida pelas abelhas e utilizada pelo homem principalmente por suas características cicatrizantes e antibacterianas, a própolis mostrou potencial de contribuição para redução do uso de antimicrobianos comerciais. A constatação se deu a partir de pesquisa realizada na Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) pela aluna Ellen Viégas, sob orientação da professora Sandra Helena da Cruz e apoio da Fapema (Fundação de Amparo a Pesquisa e ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Maranhão). O objetivo foi avaliar a atividade antimicrobiana do extrato da própolis verde sobre as bactérias contaminantes da fermentação alcoólica.

Ellen explica que os processos industriais de produção de álcool existentes no Brasil reutilizam o

fermento em ciclos consecutivos. Paralelamente, o excedente da ação fermentativa produzida pela multiplicação das células de levedura durante esse processo é seco e comercializado, principalmente no mercado externo, como ingrediente para ração animal.

“As práticas usualmente utilizadas nas indústrias para reduzir a contaminação bacteriana são o tratamento ácido do creme de levedura e a aplicação de antibióticos. Porém, desde que foram detectados altos níveis de resíduos de antibióticos na levedura destinada à ração animal, seu uso tem sido condenado pela comunidade internacional. Desde então as indústrias brasileiras têm buscado alternativas aos antibióticos para o controle da contaminação bacteriana”, afirmou a pesquisadora.

Os resultados obtidos no pro-

jeto de pesquisa mostram que o extrato de própolis tem potencial para ser utilizado no controle dos contaminantes bacterianos presentes nas fermentações etanólicas, sendo responsável por redução até 67% da contaminação. “No entanto, sugere-se estudos acerca da viabilidade econômica da própolis como antimicrobiano natural para o controle dos contaminantes da fermentação etanólica”, pondera Ellen.

Intitulada Propriedade antibacteriana da própolis verde sobre bactérias contaminantes da fermentação etanólica, a dissertação foi desenvolvida no programa de pós-graduação em ciência e tecnologia de alimentos do setor de açúcar e álcool do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq. **(Paola Ribeiro)**