

NOME: JÉSSICA VELASCO ANDRADE

TÍTULO: Susceptibilidade das bactérias Gram-positivas ao antibiótico Kamoran

AUTORES: ELEUSA MARIA FERREIRA ROCHA, JÉSSICA VELASCO ANDRADE

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAPq

PALAVRA CHAVE: Kamoran, Bactéria, Resistência

RESUMO

Introdução:

Uma alternativa usada pela indústria de etanol na eliminação das bactérias invasoras no processo fermentativo é o uso do antibiótico Kamoran, mas o uso abusivo deste bactericida no controle das infecções nas dornas de fermentação pode selecionar linhagens bacterianas resistentes. Portanto o objetivo deste projeto é entender a resistência ao Kamoran, um inibidor do crescimento bacteriano.

Metodologia:

As amostras de levedo foram coletadas nas dornas de fermentação, logo após foram isoladas as bactérias contaminantes em meio GTL e incubadas a 37 °C por 48 horas. Em seguida foi realizada a técnica do Gram, para a caracterização quanto à forma das colônias isoladas. A solução de Kamoran foi preparada na concentração de 100ppm e várias concentrações foram usadas para determinar os valores da concentração inibitória mínima (MIC), para todas as linhagens isoladas.

Resultados Parciais:

Foram isoladas seis colônias bacterianas contaminantes a partir do fermento de levedo. E todas as colônias foram caracterizadas pelo Gram, as quais cinco apresentaram ser bastonetes Gram-positivos e uma cocos Gram-negativa. O resultado preliminar do MIC referente ao Kamoran foi de 3ppm para as colônias analisadas.

Discussão:

Os bastonetes analisados podem pertencer aos gêneros LACTOBACILLUS e BACILLUS. O MIC foi significativo, estando de acordo com a literatura científica.

Ceccato-Antonini, S. R. 2010. Microbiologia da fermentação alcoólica. EdUFSCAR, 103 pp.