

5-8 DEZEMBRO 2001 • PÓVOA DE VARZIM

# MICRO'2001

ACTAS DO CONGRESSO NACIONAL DE MICROBIOLOGIA



**Sociedade  
Portuguesa de  
Microbiologia**



**Universidade Católica Portuguesa  
Escola Superior de Biotecnologia**

## Efeito dos métodos de conservação de *Penicillium expansum* nos perfis de produção de patulina e citrinina

REFERÊNCIA

P27

Santos, I. M.<sup>1,2</sup>, Abrunhosa, L.<sup>2</sup>, Venâncio, A.<sup>2</sup> e Lima, N.<sup>1,2</sup>

1. Micoteca da Universidade do Minho

2. Centro de Engenharia Biológica-IBQF, Universidade do Minho, Campus de Gualtar, 4710-057 Braga, Portugal

E-MAIL : [imsantos@deb.uminho.pt](mailto:imsantos@deb.uminho.pt)

A conservação de culturas deve procurar maximizar não só a longevidade mas também a estabilidade dos microrganismos. É importante que as propriedades que tornam um microrganismo potencialmente interessante sejam conservadas através de procedimentos correctos, principalmente se os microrganismos passam a pertencer a colecções de culturas [1]. Num estudo prévio foram isoladas 51 estirpes de *Penicillium expansum* de uvas e fez-se o rastreio para a produção de micotoxinas [2]. Estas estirpes dividem-se em 4 categorias de acordo com os perfis detectados de patulina e/ou citrinina. Com o objectivo de estudar a influência dos métodos de conservação e dos meios de cultura utilizados na produção de patulina e/ou citrinina, 10 estirpes representativas destas categorias foram conservadas em: i- subcultura e manutenção a 4°C; ii- óleo mineral; iii- gel de sílica; iv- liofilização. As culturas foram rejuvenescidas após 2, 3 e 6 meses de conservação, em três meios de cultura diferentes e a detecção das micotoxinas foi feita por TLC. Em estirpes onde inicialmente não tinham sido detectadas as micotoxinas, verificou-se com o tempo de conservação, mais do que com os diferentes métodos em estudo, que estas passaram a apresentá-las nos seus perfis; e que a variabilidade encontrada nos perfis das micotoxinas sugere ser mais específica de cada estirpe, do que dependente do método de conservação utilizado.

1. Santos, IM & Lima, N (2001) World J. Microbiol. Biotechnol. 17:215-220.

2. Abrunhosa, L, Paterson, RRM, Kozakiewicz, Z, Lima, N & Venâncio, A (2001) Lett. Appl. Microbiol. 32:240-242.