Levedura da floresta

Biologia & Ciências

Enviado por:

Postado em:26/05/2009

Uma nova espécie de levedura foi descoberta na Floresta Amazônica por um grupo de pesquisadores equatorianos e britânicos. A descrição foi publicada no periódico FEMS Yeast Research. Saiba mais...

Uma nova espécie de levedura foi descoberta na Floresta Amazônica por um grupo de pesquisadores equatorianos e britânicos. A descrição foi publicada no periódico FEMS Yeast Research. A nova espécie foi denominada Candida carvajalis sp. nov.. Leveduras são muito importantes na produção de alimentos e bebidas. Cada nova espécie descoberta amplia o conhecimento a respeito de sua variabilidade genética e mesmo pequenas diferenças entre cada uma têm elevado potencial econômico.“Trata-se de uma corrida contra o tempo, por conta da enorme perda da biodiversidade em curso no planeta. Esse estudo destaca a importância de coletar, caracterizar e preservar o que sobrou”, destacou Steve James, do Institute of Food Research, com sede na Inglaterra, um dos autores da pesquisa em colaboração com colegas da Universidade Católica do Equador. “As quatro diferentes regiões climáticas do Equador e os tipos de fermentação conhecidos por populações indígenas antigas fazem desse país um local promissor para a descoberta de novas espécies de levedura”, disse Javier Carvajal, líder do grupo de pesquisa equatoriano.A levedura foi descoberta pelo pai do cientista, Enrique, que não é cientista mas estava na floresta em uma missão de prospecção de petróleo. O nome dado à nova espécie é uma homenagem a ele. Por produzir cerveja artesanalmente, Enrique entende bem a importância da levedura. Enrique, advogado de formação, coletou amostras da nova espécie encontradas em madeira apodrecida e em folhas, próximo à cidade de Dayuma, na província de Orellana, na região central da Amazônia equatoriana.“Nossa colaboração com o grupo no Equador é inestimável. Juntos, queremos ajudar a garantir que a biodiversidade seja preservada e possa ajudar no apoio à inovação na produção de alimentos, bebidas e na área de saúde”, afirmou Ian Roberts, da National Collection of Yeast Cultures, principal coleção de culturas de levedura no Reino Unido, com mais de 3,4 mil linhagens acumuladas em meio século. “Coleções como a nossa serão cada vez mais importantes para engenheiros químicos em todo o mundo que buscam novas propriedades da levedura de modo a melhorar processos nos mais variados usos, como na produção de biocombustíveis de segunda geração”, disse Roberts. Fonte: http://noticias.ambientebrasil.com.br/