

Abstract: 3.º Simpósio em Produção e Transformação de Alimentos

## Comunidade microbiana epifítica associada à azeitona in natura

A. F. Lima<sup>1,2</sup>, T. Gomes<sup>1</sup>, F. C. Lidon<sup>2</sup>, J. A. Pereira<sup>1</sup>, P. Baptista<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança (IPB), Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

<sup>2</sup>GeoBioTec, Departamento de Ciências da Terra, Faculdade de Ciência e Tecnologia (FCT), Universidade NOVA de Lisboa, Campus Monte de Caparica, 2829516 Caparica, Portugal

**Citation:** Lima, A. F., Gomes, T., Lidon, F. C., Pereira, J. A. & Baptista, P. (2017).

Comunidade microbiana epifítica associada à azeitona in natura. *Res Net Health* 3, spta57.

**Received:** 22<sup>nd</sup> May 2017

**Accepted:** 2<sup>nd</sup> June 2017

**Published:** 30<sup>th</sup> December 2017

**Copyright:** This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

**Corresponding Author:**  
Adriano Lima  
afr.lima@campus.fct.unl.pt

### Abstract

Nos últimos anos, o posicionamento no mercado de produtos do olival com elevada qualidade tem sofrido alterações consideráveis, sobretudo pela procura de produtos diferenciados. O desenvolvimento de estratégias de diferenciação, assentes na qualidade, sabor e aroma são desafios crescentes sobretudo para satisfazer consumidores cada vez mais exigentes. A diversidade microbiana presente na azeitona, demonstrada em estudos anteriores, associada ao seu potencial em sintetizar compostos, sugere que os microrganismos possam ter um papel importante na determinação da qualidade e nas características dos produtos daí resultantes. Assim, a identificação da flora microbiana da azeitona abrirá perspectivas à sua possível utilização controlada, e assim produzir produtos diferenciados e de qualidade superior, aspetos não explorados até ao momento. Assim, o presente trabalho tem como objetivo geral criar uma coleção de microrganismos autóctones que possam ser promissores para uma utilização futura em desenvolvimento de novos produtos do olival. Para tal, isolou-se a população microbiana epifítica de azeitonas acabadas de colher de três variedades: Cobrançosa, Madural Verdeal Transmontana, com recurso à técnica da diluição em Placa de Petri, em meio de cultura *Potato Dextrose Agar* (PDA) e meio sólido *Luria-Bertani* (LB).

Os resultados obtidos foram analisados tendo por base a variedade e o meio de cultura utilizado. Com base nas características morfológicas das colónias de bactérias, leveduras e fungos filamentosos foram obtidos 133 isolados que estão em fase de identificação até à espécie. Para fungos e leveduras, verificou-se que o meio PDA foi mais efetivo, contrariamente às bactérias que se desenvolveram melhor e em maior número no meio LB. Quando agrupadas por semelhança morfológica, totalizam 48 isolados diferentes. O efeito da variedade não foi muito evidente, uma vez que a população encontrada foi muito semelhante nas três variedades em estudo. O trabalho desenvolvido até ao momento permite afirmar a grande variedade e riqueza microbiana, e a sua utilização poderá abrir perspectivas à produção de produtos diferenciados.