

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

POTENCIAL DOS FRUTOS DE SMILAX BRASILIENSIS PARA O DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO SCOBY

Isabella Giunco Estigarribia (isabella.estigarribia010@academico.ufgd.edu.br)

Kely De Picoli Souza (kelypicoli@ufgd.edu.br)

A espécie *Smilax brasiliensis* Spreng., família Smilacaceae, é uma planta medicinal nativa do cerrado brasileiro, conhecida popularmente como salsaparrilha ou japecanga. Abundante concentração de compostos polifenólicos tem sido relatada em seu caule, bem como o potencial antioxidante, larvicida e atividade alelopática de suas folhas. Além disso, alguns estudos tem investigado os fungos endofíticos presentes em *S. glabra* e *S. china*. Contudo, são escassos os estudos sobre o potencial biológico dos frutos de *S. brasiliensis*. O SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast), é uma matriz gelatinosa formada por uma comunidade de microorganismos, incluindo bactérias e leveduras, que trabalham juntos de maneira simbiótica para fermentar uma solução de açúcar, a qual é um componente essencial na produção de várias bebidas probióticas, como o kombucha. O objetivo deste estudo foi investigar o potencial dos frutos de *Smilax brasiliensis* como fonte viável para o cultivo de um SCOBY e avaliar o comportamento deste SCOBY em relação à fermentação da glicose. Para isso, 5 frutos secos da planta foram adicionados a 50 mL de água destilada. Após 21 dias mantidos no escuro, sem agitação, foi coletado o SCOBY formado e adicionado a uma nova solução aquosa de glicose 5%. Amostras foram coletadas em intervalos de 24 horas ao longo de 7 dias e a concentração de glicose foi medida em cada amostra. As concentrações de glicose nas amostras nos tempos 0 (sem SCOBY), 24, 48, 72, 96, 120, 144 e 168 horas após a adição do SCOBY, respectivamente, foram de 5087, 581 479, 397, 276, 252, 247 e 221 mg/dL. Em conjunto, os resultados deste estudo indicam que o SCOBY desenvolvido a partir de *Smilax brasiliensis* é capaz de consumir glicose e tem potencial para o desenvolvimento de novos produtos biotecnológicos.