



**XXXIII CONIC 23/24**

Congresso de Iniciação Científica

Ciência em Movimento: Construindo o Futuro

com Conhecimento

25 a 27 de Novembro de 2024

## **Produção e Análises Químicas e Microbiológicas de Corante Vermelho do Fungo Amazônico, *Chaetomium* sp., para uso na Indústria e Segmentos Alimentícios**

Ícaro Rosas Dirane – Bolsista (CNPq)

Afonso Duarte Leão de Souza – Universidade Federal do Amazonas

Antônia Queiroz Lima de Souza – Universidade Federal do Amazonas

### **RESUMO**

O crescente interesse dos consumidores por produtos de origem natural e biodegradáveis está impulsionando a importância de biopigmentos em diversos setores industriais. Diante disso, este estudo foi realizado com o objetivo de valorizar fungos da Amazônia Brasileira como uma plataforma eficiente para a produção de pigmentos naturais produzidos por fungos, com foco especial no setor alimentício. As linhagens foram cultivadas e logo submetidas a extrações microbiológica com o intuito de obter os extratos aos quais foram analisados através de ensaios químicos e microbiológicos clássicos. Obtendo-se então resultados provenientes de métodos químicos como: Cromatográficos (Cromatografia de camada delgada, cromatografia em coluna aberta e Espectrometria de massas.), com finalidade de caracterizar e identificar a molécula responsável pela geração do pigmento. E microbiológicos, ensaios antimicrobianos para que se fosse possível provar o poder antifúngico ou antibacteriano do corante em alimentos. Novas pesquisas devem surgir para que a ideia inicial seja validada, A floresta amazônica, com sua imensa biodiversidade, se destaca como uma fonte promissora de microrganismos produtores de pigmentos naturais. Abrindo novas oportunidades para a produção de corantes alimentícios ou até mesmo outros produtos. A aplicação de ferramentas analíticas avançadas na caracterização química desses pigmentos reforça a complexidade e potencial destes compostos, capazes de gerar produtos inovadores que podem beneficiar tanto a população local quanto a indústria global. A valorização desses recursos pode não apenas impulsionar o desenvolvimento científico e econômico, mas também contribuir para a preservação ambiental e o bem-estar das comunidades amazônicas.

**Palavras-Chave:** Microbiologia; Fungo; Cromatografia; Corantes Natural; Industria de Alimentos.

### **AGRADECIMENTOS**

Meus mais sinceros agradecimentos são prestados à Central Analítica da UFAM, ao qual me proporcionou a oportunidade de realizar e desenvolver minha pesquisa através da disponibilidade de todos os seus laboratórios e em especial ao LABMICRA – Laboratório de Bioensaios e Microrganismos da Amazônia e ao LABCEM – Laboratório de Cromatografia e Espectrometria de Massas. Além da UFAM e ao CNPQ por todo apoio financeiro como agência fomentadora.

