

Identificación, caracterización genética y conservación de levaduras no-*Saccharomyces* aisladas en sidras asturianas. Evaluación de sus actividades enzimáticas

Referencia: RM2006-00008. Organismo financiador: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Importe: 25.680 €. Duración: 2006–2009.

Equipo investigador	Organismo
Belén Suárez Valles	SERIDA
Rosa M ^a Pando Bedriñana	SERIDA

Equipo técnico	Organismo
Ana Lastra Queipo	SERIDA

Resumen y avance de resultados

Se aborda la identificación y la caracterización genética de levaduras no-*Saccharomyces* que forman parte de la colección de cultivos tipo del SERIDA y que fueron aisladas de mostos y sidras asturianas. Se evaluarán las actividades enzimáticas de las distintas cepas.

Las identificaciones se llevarán a cabo mediante comparación del tamaño molecular del amplificado y de los fragmentos de restricción de la región ribosomal 5.8S-ITS con cepas control cedidas por la Colección Española de Cultivos Tipo (Figura 1).

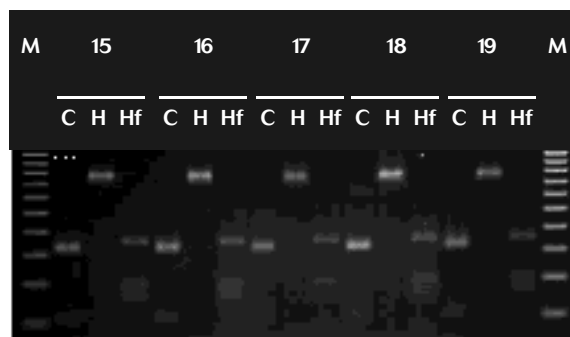


Figura 1.—Patrones de restricción de cinco cepas clasificadas como *Hanseniaspora uvarum*. M= 100 pb
Enzimas de restricción—C: CfoI; H: Hae III; Hf: Hinf I

La caracterización genética a nivel de cepa de las distintas levaduras se realizará por medio de RAPD-PCR, utilizando el cebador OPA-03, y mediante el análisis de microsatélites empleando el cebador RM 13.

Las enzimas (pectolíticas, proteolítica, -glucosidasa y -D-xilosidasa) sintetizadas y excretadas por las levaduras no-*Saccharomyces*, que juegan un papel importante tanto durante las etapas de elaboración de la sidra como en su aroma, se evaluarán sobre medios sólidos en placa.

Hasta el momento fueron identificadas 292 cepas (Tabla 1).

Tabla 1.—Especies identificadas

Especie	Nº cepas
<i>Hanseniaspora valbyensis</i>	149
<i>Hanseniaspora uvarum</i>	61
<i>Hanseniaspora osmophila</i>	41
<i>Mestchinikowia pulcherrima</i>	40
<i>Pichia guillermondii</i>	1