

	XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos	ISBN 978-85-89983-04-4
---	--	------------------------

PRODUÇÃO DE PIGMENTOS POR *MONASCUS RUBER* CCT 3802

SILVA, D. G. F.; VENDRUSCOLO, F.;

Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos (EAEA), Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia - Caixa Postal 131, CEP 74001-970, UFG, Goiânia, GO, Brasil. Tel.: (62) 3521 1541. E-mail: franciello@hotmail.com.

A cor é uma propriedade sensorial significativa ao consumidor e a indústria alimentícia. A utilização de pigmentos de origem biotecnológica é uma fonte alternativa para o aumento na produção de pigmentos naturais. *Monascus ruber* é um fungo filamentoso, promissor para a indústria de alimentos por produzir pigmentos naturais, na qual o mercado se encontra em expansão por conter diversas vantagens para a saúde em relação aos sintéticos. O objetivo do presente trabalho foi determinar a velocidade de crescimento radial e a produção de pigmentos durante o cultivo do *M. ruber* CCT 3802 sob diferentes condições de temperatura em meio ágar dextrose de batata que foram esterilizados, inoculados e incubados por dias. A determinação da velocidade de crescimento radial foi obtida sob diferentes condições de temperatura, variando entre 25 a 45⁰C, sendo determinada pela declividade do raio em função do tempo de cultivo. Maior velocidade de crescimento radial (0,138641 mm h⁻¹) foi obtida a temperatura de 30⁰C e a coloração das colônias variaram de laranja para vermelho conforme o aumento da temperatura, ressaltando a temperatura como um fator diretamente ligado a morfologia dos mesmos.

Agradecimentos: CNPQ.