UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS DEPARTAMENTO DE GENÉTICA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GENÉTICA TESE DE DOUTORADO

ANÁLISE DA CONSTITUIÇÃO GENÉTICA DE LINHAGENS INDUSTRIAIS DA LEVEDURA DEKKERA BRUXELLENSIS

ANNA THERESA DE SOUZA LIBERAL

RECIFE 2010

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS DEPARTAMENTO DE GENÉTICA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GENÉTICA TESE DE DOUTORADO

ANÁLISE DA CONSTITUIÇÃO GENÉTICA DE LINHAGENS INDUSTRIAIS DA LEVEDURA DEKKERA BRUXELLENSIS

ANNA THERESA DE SOUZA LIBERAL

Tese apresentada ao Programa de Pós-graduação em Genética da Universidade Federal de Pernambuco como requisito para obtenção do grau de Doutora em Genética pela UFPE

Orientador: Prof. Dr. Marcos Antônio de Morais Júnior

RECIFE 2010

Liberal, Anna Theresa de Souza

Análise da constituição genética de linhagens industriais da levedura Dekkera bruxellensis Anna Theresa de Souza Liberal. - Recife: O Autor, 2010.

88 folhas: il., fig., tab.

Orientador: Marcos Antonio de Morais Junior.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Pernambuco. CCB. Genética, 2010.

Inclui bibliografia e anexos.

1. Fermentação alcoólica 2. Dekkera bruxellensis (levedura) 3. Genética de fungos I. Título.

CDD (22.ed.) UFPE/CCB-2010-204 *579.135*

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GENÉTICA

Parecer da comissão examinadora da tese de: Anna Theresa de Souza Liberal

intitulada:

Análise da constituição genética de linhagens industriais da levedura *Dekkera bruxellensis*

A comissão examinadora considera o presente trabalho [APROVADO]

Portanto, cumpridas todas as exigências regimentais, Anna Theresa de Souza Liberal faz jus ao grau de Doutora em Genética pela UFPE.

Recife, 27/09/2010

	1.0103						
1º Examinador: Prof. Dr. Valdir Queiroz Balbino							
	Departamento de Genética - UFPE						
2º Examinador:	Prof. Dr. Tercílio Calsa Júnior						
	Departamento de Genética - UFPE						
	Claire Malorso						
3° Examinador:	Prof. Dra. Elaine Malosso						
	Departamento de Micologia - UFPE						
	Jandra RC Stonini						
4º Examinador:	4º Examinador: Prof. Dra. Sandra Regina Ceccato Antonini						
	Departamento de Tecnologia Agro-industrial e						
	Sócio-economia Rural – UFSCAR						
	///a 4/Z						
5° Examinador:	Prof. Dr. Marcos Antônio de Morais Júnior						
	Departamento de Genética - UFPE						
	11/m 4/1						
Orientador:	Prof. Dr. Marcos Antônio de Morais Júnior						
	Departamento de Genética – UFPÉ						
	Ph-D						
Coordenador:	Prof. Dr. Antônio Carlos de Freitas						
	Departamento de Genética - UFPE						

Agradecimentos

Ao orientador deste trabalho, Prof. Dr. Marcos Antônio de Morais Júnior, pela parceria na minha formação acadêmica.

Ao Prof. Dr. Gonçalo Amarantes Pereira e a Marcelo Carazzolle do Laboratório de Genômica e Expressão (LGE) da Universidade de Campinas (UNICAMP), pela colaboração neste trabalho.

Aos colegas de laboratório do Núcleo de Engenharia Metabólica: Fernanda Leite, Rute Gueiros, Luciana Pereira, Carolina Elsztein, Will Pitta, Giordani Cabral, André Ribas e Raquel Souza. Em especial a Brígida Luckwu de Lucena, Billy Santos, Rochane Baptista e Rodrigo Lucena.

Aos membros do Programa de Pós-Graduação em Genética da Universidade Federal de Pernambuco.

Aos órgãos de fomento: CNPq, Capes, Capes-Cofecub e FACEPE.

À Lúcia Vasconcelos, representando os colegas e professores do Colégio Normal Estadual. À Goretty, pelos primeiros conhecimentos genéticos, representando os colegas e professores da Escola Dom Mota.

À família Pires, especialmente Tidinha, Beto e Glauco pela acolhida inesquecível.

À minha família, em especial à minha mãe, Aparecida Liberal e a minha Tia Evany Liberal.

A Deus, por permitir construir sonhos.

SUMÁRIO

Item	Página
Lista de Abreviaturas	 i
Lista de Figuras	 ii
Lista de Tabelas	 iii
Resumo	 iv
Abstract	 v
Introdução	 1
1. Revisão da Literatura	 2
1.1. Aspectos gerais da fermentação alcoólica industrial	 2
1.2. Microbiologia da fermentação alcoólica	 3
1.3. Dekkera bruxellensis	 5
1.4. Genes de interesse no metabolismo fermentativo	 13
1.4.1. Via metabólica da fermentação alcoólica	 13
1.4.2. Piruvato Descarboxilase	 14
1.4.3. Álcool Desidrogenase	 15
1.4.4. Via de Erhlich	 16
1.5. Técnicas Moleculares: detecção, identificação, cariotipagem e	 17
expressão gênica	
1.5.1. Identificação por PCR	 17
1.5.2. Eletroforese em Gel de campo pulsátil – PFGE	 18
1.5.3. Análise genômica	 18
1.5.4. Análise da expressão gênica através da PCR em Tempo Real	 20
1.6. Considerações	 22
2. Objetivos	 23
3. Materiais e Métodos	 24
3.1. Leveduras utilizadas, meios e iniciadores de identificação	 24
3.2. Análise de sequências de genes cromossômicos e de genes	 26
homólogos duplicados em S. cerevisiae	
3.3. Constituição cariotípica	 28
3.4. Análise Computacional	 29
3.5. Análise da expressão gênica por PCR em Tempo Real	 30
3.6. Atividade Enzimática	 31

4. Resultados		33
4.1. Constituição cariotípica		33
4.2. Análise da constituição genética e do status filogenético da D .	•••••	35
bruxellensis em relação ao grupo ascomiceto		
4.3. Descrição do banco de dados das sequências de D. bruxellensis	•••••	35
4.4. Identificação e análise estrutural dos genes codificantes do		37
processo fermentativo em D. bruxellensis		
4.4.1. Identificação das sequências		37
4.4.2. Alinhamento Múltiplo		37
4.4.3. Análise Filogenética		43
4.5. Análise da expressão gênica em Tempo Real - Padronizações		46
4.5.1. Padronização dos Gene de referências		46
4.5.2. Padronização dos Genes do metabolismo fermentativo		48
utilizados em PCR Tempo Real		
4.6. Análise da expressão gênica por PCR em Tempo Real		52
4.6.1. Análise da expressão gênica nos genes dbARO10		52
4.6.2. Análise da expressão gênica nos genes dbADH		53
4.6.3. Análise comparativa nos genes dbPDC e dbADH		54
4.6.4. Avaliação da resposta rápida (short-term expression) e da		57
resposta tardia de expressão gênica (long-term expression)		
4.7. Análise da atividade enzimática		59
5. Discussão		61
6. Conclusões		68
7. Referências Bibliográficas	•••••	69
8. Anexos	•••••	77
8.1. Anexo 1. Sequências de nucleotídeos e aminoácidos dos genes e	•••••	77
proteínas ADH e ARO10 utilizadas neste trabalho		
8.2. Anexo 2. Resumo- 54º Congresso Brasileiro de Genética	•••••	82
8.2. Anexo 3. Resumo- 54º Congresso Brasileiro de Genética	•••••	83
8.3. Anexo 4. Resumo- 54º Congresso Brasileiro de Genética	•••••	84
8.4. Anexo 5. Resumo- 26 ^a Reunião de Genética de Microrganismos	•••••	85
8.5. Anexo 6. Resumo- 26ª Reunião de Genética de Microrganismos	•••••	86
8.6. Anexo 7. Resumo- 55° Congresso Brasileiro de Genética	•••••	87
9. Memorial da aluna		88

Lista de abreviaturas

ADH – Álcool desidrogenase

BDP – Banco de Dados de Proteínas

BLAST - Alinhamento Local

CBS – Coleção Holandesa de Culturas

DDBJ - Banco de Dados de DNA do Japão

DNA -Ácido desoxirribonucléico

EBI – Instituto de Bioinformática Europeu

GEHY- Exploração Genômica das Leveduras de Hemiascomiceto

INSD - Banco de Dados de Sequências de Nucleotídeos Internacional

ISRR – Regiões espaçadoras intergênicas repetidas

KEGG - Enciclopédia de Genes e Genoma de Kyoto

MEGA - Análises Genômicas da Evolução Molecular

NAD - Nicotinamida adenina dinucleotídeo

NADH - Nicotinamida adenina dinucleotídeo reduzido

NCBI – Centro nacional de Informações Biotecnológicas

PCR - Reação em Cadeia de Polimerase

PDB - Projeto Dekkera bruxellensis

PDC – Piruvato descarboxilase

PFGE – Eletroforese de Gel em Campo Pulsátil

rDNA – Ácido desoxirribonucléico ribossomal

SGB – Banco de Dados Genômico de Saccharomyces

TPP – Tiamina pirofosfato

Lista de Figuras

Figura 1: Avaliação da população de leveduras em amostras industriais.		4
Figura 2: Identificação e caracterização fenotípica da D. bruxellensis.		8
Figura 3: Padrões variantes de amplificação entre isolados <i>D. bruxellensis</i> .		11
Figura 4: Dados industriais do processo de fermentação.		12
Figura 5: Fermentação da glicose a etanol.		14
Figura 6: Via de Ehrlich para a produção de alcoóis superiores.		17
Figura 7: Sistema de detecção de leveduras em mosto industrial.		18
Figura 8: Eletroforese em campo pulsado para separação cromossômica.		34
Figura 9: Eletroforese em campo pulsado para separação cromossômica.	•••••	34
Figura 10: Eletroforese em campo pulsado para separação cromossômica.	•••••	34
Figura 11: Site do Projeto Dekkera bruxellensis.	•••••	36
Figura 12: Gene projects do Projeto Dekkera bruxellensis.	•••••	36
Figura 13: Alinhamento múltiplo das seqüências pelo programa Clustal W.	•••••	38
Figura 14: Gene Piruvato Descarboxilase dentro do grupo dos Ascomicetos.	•••••	44
Figura 15: Gene Álcool Desidrogenase dentro do grupo dos Ascomicetos.	•••••	46
Figura 16: Avaliação da eficiência do ensaio do gene de referência EFA1.	•••••	47
Figura 17: Avaliação da eficiência do ensaio para o primer dbARO10-1.	•••••	48
Figura 18: Avaliação da eficiência do ensaio para o primer dbARO10-2.	•••••	49
Figura 19: Avaliação da eficiência do ensaio para o primer dbADH3.	•••••	50
Figura 20: Avaliação da eficiência do ensaio para o primer dbADH7.	•••••	51
Figura 21: Produto da amplificação por PCR tempo real.	•••••	51
Figura 22: Comparação da expressão relativa dos genes dbARO10.	•••••	52
Figura 23: Expressão relativa dos genes dbARO10.		53
Figura 24: Expressão relativa dos genes dbADH.		54

Lista de Tabelas

Tabela 1: Diferenciação dos 30 padrões distintos de amostras industriais.		5
Tabela 2: Espécies, linhagens e coleção das leveduras utilizadas neste	•••••	24
trabalho.		
Tabela 3: Meios de crescimento utilizados para pré inoculo e cultivo		25
celular.		
Tabela 4: Iniciadores utilizados para identificação de espécies e distinção de		26
linhagens.		
Tabela 5: Relação de genes utilizados para determinar a posição		27
filogenética da levedura D. bruxellensis.		
Tabela 6: Relação de genes utilizados para determinar os eventos de		28
duplicação da levedura D. bruxellensis.		
Tabela 7: Protocolos de PFGE utilizados para separação, determinação do		29
número e tamanho dos cromossomos.		
Tabela 8: Genes codificantes e sequencia dos iniciadores utilizados na		31
análise de expressão gênica por PCR em Tempo Real.		
Tabela 9: Identificação das seqüências dos genes da família de <i>PDC</i> e seus		39
genes homólogos das espécies do Filo Ascomycota.		
Tabela 10: Identificação das sequências dos genes da família ADH das		40
espécies do Filo Ascomycota.		
Tabela 11: Similaridade das Seqüências da Família <i>PDC</i> e Genes		41
Homólogos no grupo dos Ascomicetos.		
Tabela 12: Similaridade das Seqüências da Família ADH no grupo dos		42
Ascomicetos.		
Tabela 13: Comparação da expressão relativa dos genes dbARO10 e		56
dbADH cultivados em diferentes meios.		
Tabela 14: Avaliação da resposta rápida de expressão (short-term		58
expression) e da resposta tardia de expressão gênica (long-term expression).		
Tabela 15: Atividade enzimática das culturas celulares de D. bruxellensis e		60
de S. cerevisiae cultivadas em meio suplementado com Sulfato de amônia e		
fenilalanina como fonte de Nitrogênio.		

Resumo

A levedura Dekkera bruxellensis vem se mostrando um importante microrganismo industrial, não apenas por causar eventos de contaminação em diversos processos fermentativos como também pela alta adaptação a esses processos. Este trabalho teve como objetivo principal identificar características genéticas básicas como composição genômica e cariotípica de linhagens industriais da levedura Dekkera bruxellensis a partir do uso de técnicas moleculares. Nesse trabalho, conseguimos visualizar o número e tamanho dos cromossomos das linhagens industriais de álcool combustível através da técnica de PFGE. Identificamos e analisamos estruturalmente os genes envolvidos na via do metabolismo central fermentativo através de busca no genoma sequenciado, depositado no Banco de Dados do Projeto Dekkera bruxellensis. Analisamos a constituição genética e o status filogenético da D. bruxellensis em relação ao grupo ascomiceto através da análise dos genes piruvato descarboxilase (PDC) e álcool desidrogenase (ADH). Além disso, realizamos experimentos de expressão gênica por PCR em Tempo Real com os genes dbARO10 e dbADH em diversos meios com diferentes fontes de Carbono e Nitrogênio, verificando a resposta dessa levedura e analisando sua atividade enzimática para a fenilpiruvato descarboxilase e a álcool desidrogenase. Este foi um trabalho prospectivo, que fornece um painel inicial sobre a constituição genética desta levedura. Entretanto, algumas perguntas foram respondidas a partir dos resultados obtidos. Nos nossos trabalhos anteriores foi verificada a presença de dois padrões distintos de "fingerprinting" dos isolados de fermentação alcoólica. Esta variação de perfis refletiu-se nas variações cromossômicas, tanto em número quanto em tamanho. Pelas análises filogenéticas foi possível também, posicionar a D. bruxellensis dentro do grupo dos ascomicetos para os genes estudados.

Palavras-chave: Fermentação alcoólica, Dekkera bruxellensis, ARO10, ADH.

Abstract

The yeast Dekkera bruxellensis has proved to be an important industrial microrganism, not only by causing contamination events in various fermentation processes but also by its high adaptability to these processes. This study aimed to identify basic genetic traits, such as genomic and karyotype composition of industrial strains of Dekkera bruxellensis yeast from the use of molecular techniques. In this work we could see the number and size of chromosomes in industrial strains of ethanol by the technique of PFGE. We identified and analyzed structural genes involved in fermentative central metabolism by searching the sequenced genome, which is deposited in the Dekkera bruxellensis Project Database. We analyzed the genetic makeup and the phylogenetic status of D. bruxellensis in group ascomycete genes through the analysis of pyruvate decarboxylase genes (PDC) and alcohol dehydrogenase genes (ADH). In addition, we conducted experiments of gene expression by Real Time PCR with genes dbARO10 and dbADH in various media with different sources of carbon and nitrogen, verifying the response of this yeast and analyzing its enzymatic activity for phenylpiruvate decarboxylase and alcohol dehydrogenase. This was a prospective study, which provided an initial panel on the genetic constitution of this yeast. However, some questions were answered from the results obtained. In our previous work we detected the presence of two distinct patterns of fingerprinting of isolates of alcoholic fermentation. This variation of profiles reflected in chromosomal variation, both in number and in size. By phylogenetic analysis was also possible to position D. bruxellensis within the group of ascomycetes for the genes studied.

Keywords: Alcoholic fermentation, Dekkera bruxellensis, ARO10, ADH.

Introdução

O processo fermentativo para a produção de álcool combustível é aberto e sem prévia esterilização, com poucas possibilidades de eliminação das leveduras selvagens provenientes do caldo de cana ou melaço. Desta forma, tem sido verificada freqüentemente a instalação de episódios de contaminação do processo por leveduras ditas selvagens que pertencem a espécies diferentes da *Saccharomyces cerevisiae*. Estas contaminações prejudicam o rendimento da fermentação, pois estas leveduras não possuem a capacidade fermentativa das linhagens inicialmente inoculadas. Estes episódios de contaminação só são percebidos nas destilarias pela queda do rendimento de etanol e retardo da fermentação, e muitas vezes esse problema só pode ser revertido com a total remoção da população invasora e a re-inoculação da linhagem original no processo fermentativo, o que resulta em aumentos no custo de produção.

A levedura *Dekkera bruxellensis* tem sido relacionada a diversos problemas em processos fermentativos na produção de vinhos, cidras e outras bebidas industrializadas. Estudos prévios do nosso grupo de pesquisa vêm mostrando que esta levedura pode ser encontrada em diferentes destilarias do Estado de Pernambuco e da Paraíba, causando problemas de rendimento industrial. Dados não publicados também mostram a presença desta levedura em destilarias de outros estados do Brasil. Contaminações severas por leveduras *D. bruxellensis* também tem sido relatadas em destilarias de álcool dos EUA, Canadá e Europa.

Apesar destas constatações industriais, pouco se sabe sobre a fisiologia desta levedura, e menos ainda sobre a genética desta espécie. Torna-se necessário, então, estudos genéticos mais aprofundados sobre a constituição genética desta espécie para que, em conjunto com os dados fisiológicos que estão sendo levantados no nosso grupo de pesquisa, seja possível entender os mecanismos de adaptação desta levedura aos processos fermentativos industriais.

Para obter um quadro genético inicial da *D. bruxellensis* foram utilizadas neste trabalho algumas técnicas moleculares tais como cariotipagem por Eletroforese em campo pulsado (PFGE), que permite a avaliação da diversidade cromossômica entre linhagens, seqüenciamento genético e análise filogenética para a identificação de genes de interesse biotecnológico e a análise da expressão gênica relativa por PCR em tempo real para avaliação do padrão de expressão desses genes em diferentes condições de cultivo. Os resultados mostraram uma importante variação genética entre as linhagens industriais e a identificação de genes envolvidos na via do catabolismo dos aminoácidos aromáticos que podem estar relacionados com a produção de compostos de importância organoléptica para a produção de bebidas fermentadas.

1. Revisão da Literatura

1.1. Aspectos gerais da fermentação alcoólica industrial

A fermentação alcoólica é baseada na capacidade metabólica da levedura Saccharomyces cerevisiae para converter os açúcares dos diferentes substratos (maltose, sacarose, amido) em glicose, e este em dióxido de carbono e etanol. A produção de álcool combustível no Brasil utiliza caldo de cana cru ou o melaço, cujo açúcar é a sacarose, para a fermentação por células de S. cerevisiae ao longo de toda a safra. O processo inicia-se com a chegada da cana de açúcar na indústria, que é lavada para retirar os detritos (areia, palha, etc.). A cana é cortada e esmagada nas moendas para retirada do caldo, que é filtrado e enviado para a produção de açúcar ou enviado diretamente para a produção de etanol. O caldo de cana ou o melaço proveniente da produção de açúcar é então diluído para formar o que se chama de mosto de alimentação. Esse mosto de alimentação é misturado na dorna com a biomassa de leveduras para que a fermentação ocorra. Ao final de cada fermentação, o chamado mosto fermentado é centrifugado para separação do vinho (parte líquida que contém o etanol) das células de levedura. O vinho é enviado para destilação e as células de levedura são bombeadas para o pré-fermentador, onde são tratadas com água, um pouco de açúcar e, às vezes, com ácido sulfúrico ou com antibióticos para controle da população das bactérias. As células de levedura são reutilizadas no processo por toda a safra, a menos que episódios severos de contaminação por bactérias ou leveduras ocorram. A alta concentração de açúcar no meio de fermentação, temperaturas de 33°C a 35°C e o ambiente anaeróbico contribuem para a maior eficiência na produção de etanol. O curto tempo de fermentação (6 a 10 h) permite a reutilização das leveduras até três vezes por dia, ao longo de aproximadamente 200 dias de atividade fermentativa (Wheals et al., 1999).

O processo de fermentação alcoólica industrial é caracterizado por uma série de condições de estresse aos quais as células de levedura são expostas, desde condições de hiperosmolaridade, quando as células são introduzidas nas dornas juntamente com o substrato contendo sacarose entre 120 e 160 g.L⁻¹, passando por estresse térmico e etanólico ao longo da fermentação, até estresse oxidativo quando as células são recicladas nos pré-fermentadores que recebem aeração ou microaeração. Todas essas etapas influenciam diretamente na viabilidade e na capacidade fermentativa da população de células ao longo dos reciclos do processo. Por conta disso, linhagens que apresentam traços fisiogenômicos mais favoráveis devem apresentam maior adaptabilidade, o que deve explicar, ao menos em parte, a grande dinâmica populacional observada nas destilarias do Brasil (Silva-Filho *et al.*, 2005a; Basso *et*

al,. 2008). Embora algumas linhagens tenham sido isoladas a partir dos resultados que indicam seu potencial de dominância do processo, parece que até o momento não há uma levedura que apresente características fenotípicas que permitam maior adaptação a todos esses tipos de estresses.

1.2. Microbiologia da fermentação alcoólica

As células de S. cerevisiae dominam o processo de fermentação alcoólica e já existem até linhagens comerciais específicas para esta fermentação (Lallemand Inc., Canadá; AEB Group, Brasil). Entretanto, episódios de contaminação ao longo da safra podem fazer com que outras espécies de leveduras provenientes do caldo de cana cru substituam o inóculo inicial. Além disso, pode ocorrer a instalação de bactérias neste processo. É possível que a presença de certas espécies bacterianas sejam responsáveis pela instalação de eventos de contaminação por várias espécies de leveduras que já foram detectadas no ambiente industrial (Basílio et al., 2008), com especial atenção para Dekkera bruxellensis que foi identificada como a principal levedura contaminante das destilarias de álcool do Nordeste do Brasil (Souza-Liberal et al., 2007). Estes problemas, embora em menor escala, também ocorrem em indústrias que possuem algum tratamento prévio do caldo. As causas deste grande crescimento das leveduras contaminantes na dorna de fermentação ainda não são conhecidas, mas suspeita-se que fatores abióticos como variações de pH, temperatura, osmolaridade, presença de ácidos orgânicos e a concentração de etanol devem contribuir para este processo. Portanto, informações sobre a dinâmica das leveduras do processo são fundamentais para o apropriado controle microbiológico (Granchi et al., 1999; Silva-Filho et al., 2005a), bem como para a identificação e seleção de novas linhagens com alta capacidade fermentativa e melhor adaptação ao processo fermentativo (Silva-Filho et al., 2005b).

O método de tipagem molecular baseado na reação em cadeia de DNA polimerase (PCR) – PCR fingerprinting - utilizando um iniciador que amplifica regiões simples entre duas seqüências de microssatélites tem se mostrado uma técnica capaz de rotineiramente acompanhar o processo fermentativo e sua população de leveduras. Através do uso do marcador molecular (GTG)₅ padronizado por Lieckfeldt *et al.* (1993), os trabalhos do nosso grupo de pesquisa do Núcleo Interdepartamental de Engenharia Metabólica –NEM-(www.ufpe.br/nem/) possibilitaram a discriminação de linhagens *S. cerevisiae* em processos industriais de produção de álcool combustível (Figura 1A). Nos trabalhos de Silva-Filho *et al.* (2005a) e Santos *et al.* (2005) foi demonstrada a sucessão das leveduras ao longo do processo de fermentação que possibilitou a identificação de linhagens de *S. cerevisiae* dominantes no

processo (Figura 1B). Teve início, assim, a caracterização da dinâmica da população de leveduras ao longo do período de fermentação em diferentes destilarias dos Estados de Pernambuco e Paraíba. Adicionalmente leveduras contaminantes ditas não—*S. cerevisiae*, assim nomeadas por não apresentarem o padrão de amplificação típico da espécie *S. cerevisiae*, foram identificadas e quantificadas por este método.

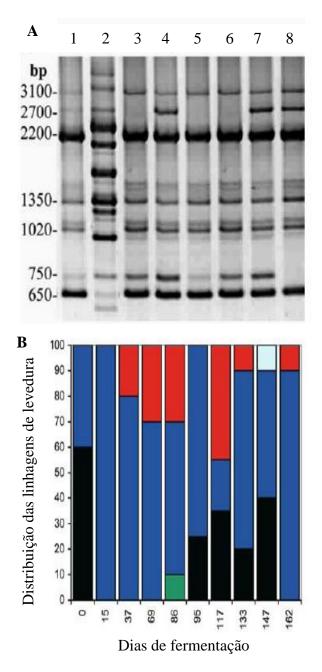


Figura 1: Avaliação da população de leveduras em amostras industriais. **Painel A:** Discriminação das linhagens industriais do processo de fermentação alcoólica através da técnica de PCR fingerprinting. Linha 1 e 3 a 8: *S. cerevisiae*, linha 2: Padrão não-*S. cerevisiae*. **Painel B:** Avaliação da dinâmica da população de leveduras ao longo da safra. As linhagens da levedura *S. cerevisiae* encontradas foram a P1 (preto), P4 (verde), P18 (azul escuro), P24 (azul claro). A levedura *D. bruxellensis* também foi identificada ao longo da safra (vermelho) (retirado de Silva-Filho *et al.*, 2005a).

O trabalho de Basílio *et al.* (2008) mostrou que a técnica de PCR fingerprinting com o primer (GTG)₅ foi capaz de diferenciar cerca de 30 padrões de bandas distintos para leveduras contaminantes. Estes isolados foram identificados pelo seqüenciamento dos domínios D1/D2 do gene que codifica o RNA ribossomal 26S. A levedura contaminante identificada como sendo da espécie *Dekkera bruxellensis* foi o padrão de amplificação não-*S. cerevisiae* mais freqüentemente encontrado no monitoramento, estando presente em 60% de todas as amostras com contaminação (Tabela 1). A levedura *D. bruxellensis* foi responsável também pela maior parte dos episódios de contaminação severa nas diferentes destilarias estudadas (Basílio *et al.*, 2005; Basílio *et al.*, 2008), bem como em destilarias da América do Norte (Abbott *et al.*, 2005).

1.3. Dekkera bruxellensis

A levedura da espécie *D. bruxellensis* é o objeto do presente estudo e apresenta a seguinte classificação taxonômica: Reino Fungi; Divisão Ascomycota (Saccaromycota); Filo Ascomycotina (Saccharomycotina); Classe Saccharomycetes; Ordem Saccharomycetales; Família Saccharomycetacea, Gênero *Dekkera*, Espécie *D. bruxellensis* (Barnett *et al.*, 1990).

Em 1960, van der Walt e van Kerken relataram a formação de esporos em linhagens de leveduras previamente classificadas no gênero *Brettanomyces*, tidas como não esporulantes, e propuseram um novo gênero para acomodar esta forma teleomorfa. Van der Walt propôs o nome *Dekkera* para o novo gênero e posteriomente Barnett *et al.* (1990) reconheceram quatro espécies neste gênero: *D. anomala, D. bruxellensis, D. custersiana* e *D. naardenensis*.

A validação do gênero *Dekkera* foi feita a partir das análises de restrição do DNA ribossomal, a qual estabeleceu inequivocamente a equivalência entre os gêneros *Brettanomyces* (anamorfo) e *Dekkera* (teleomorfo) e suas espécies (Molina *et al.*, 1993). Posteriormente a separação das duas espécies *D. bruxellensis* e *D. anomala* foi validada a partir das análises filogenéticas que se utilizaram do seqüenciamento do gene rDNA-18S (Cai *et al.*, 1996). Estudos posteriores se valeram destas informações para estabelecer padrões específicos de amplificação baseados nas divergências das seqüências do gene rDNA-18S para identificar as espécies *D. bruxellensis* e *D. anomala* (Cocolin *et al.*, 2003). Recentemente, análises filogenéticas de amostras do processo de fermentação alcoólica industrial pelo seqüenciamento da região D1/D2 do gene rDNA-26S mostraram que os isolados realmente correspondiam à espécie *D. bruxellensis* e não à *D. anomala*. Identificação também confirmada pelo tamanho do fragmento gerado com o uso dos primers ITS4/ITS5 e

Tabela 1: Diferenciação dos 30 padrões distintos de amostras industriais. Padrões gerados pela amplificação de PCR fingerprinting nos isolados de leveduras contaminantes do processo de fermentação alcoólica industrial (retirado de Basílio *et al.*, 2008).

Padrão Leveduras GTG) ₅ Isoladas				Ribotipagem por PCR ^c				Identificação ^d
				ITS	DraI	MspI	HaeIII + HinfI	
C1	JPC5(10)	817	45.60	510	350 + 160	285 + 225	250 + 160 + 100	D. bruxellensis
C2	MI4	801	1.10	650	650	650	325 + 325	Pichia anomala
C3	MC8(6)	802	6.04	480	480	275 + 140 + 65	240 + 100 + 90 + 50	P. galeiformis
C4	JBC4(2)	818	12.09	510	350 + 160	285 + 225	250 + 160 + 100	D. bruxellensis
C5	JBC9(1)	803	1.10	650	650	650	350 + 230 + 70	P. fabianii
C6	JPCM(2)	804	1.65	430	310 + 120	430	200 + 200 + 40	P. ohmeri
C7	TC13(5)	805	0.55	400	400	280 + 120	190 + 190 + 20	C. intermedia
C8	MC3(5)	263	6.04	550	550	360 + 190	290 + 180 + 80	C. tropicalis
C9	JBC9(7)	267	2.20	450	450	450	220 + 220 + 10	C. pararugosa
C10	MC11(1)	270	0.55	770	440 + 330	770	770	Saccharomycode ludwigii
C11	MC14(5)	806	3.85	640	450 + 140 + 50	640	340 + 180 + 120	Zygoascus hellenicus
C12	TC3(5)	819	0.55	ND	ND	ND	ND	No amplification
C13	TC5(5)	271	1.10	400	300 + 100	280 + 120	170 + 170 + 60	C. lusitaniae
C14	TC4(5)	807	2.20	510	350 + 160	285 + 225	250 + 160 + 100	D. bruxellensis
C15	GC8(10)	808	0.55	770	770	240 + 180 + 180 + 180	250 + 250 + 200 + 70	Pseudozyma hubeiensis
C16	MC8(1)	809	1.10	760	430 + 165 + 165	760	360 + 200 + 200	Hanseniaspora guilliermondii
C17	TC4(1)	274	0.55	480	480	480	270 + 105 + 105	C. xylopsoci
C18	TC6(5)	810	1.10	850	470 + 420	740 + 130	300 + 300 + 180 + 30	S. cerevisiae
C19	TC4(7)	811	0.55	ND	ND	ND	ND	Candida sp.
C20	TC4(9)	820	1.10%	ND	ND	ND	ND	No amplification
C21	JBC10(1)	812	4.40	710	710	630 + 80	350 + 290 + 60	Zygosaccharomy fermentati
C22	UPL1A-1	717	0.55	650	650	400 + 150 + 60 + 40	240 + 240 + 140 + 30	P. caribbica
C23	MC3(10)	280	0.55	410	410	410	190 + 190 + 30	Candida sp.e
C24	MC2(4)	742	0.55	540	540	380 + 170	350 + 190	P. fermentans
C25	MC10(1)	813	0.55	520	520	280 + 240	240 + 120 + 80 + 80	Issatchenkia orientalis
C26	MC13(1)	814	0.55	660	660	265 + 265 + 130	300 + 140 + 140 + 80	Exophiala dermatitides
C27	MC3(1)	281	0.55	650	650	460 + 90	300 + 220 + 140	P. guilliermondii
C28	TC9(1)	821	0.55	ND	ND	ND	ND	No amplification
C29	TC13(9)	815	0.55	650	650	400 + 150 + 60 + 40	240 + 240 + 140 + 30	-
C30	TC1(5)	816	1.65	550	510 + 40	560	280 + 160 + 160	C. parapsilosis

ND, não determinado

^a Genetech Data Base, Coleção de cultura da Genetech Bioprodutividade, Ltda. (http://www.dine.ufpe.br/genetech)

^b Percentual de amostras de mosto que foram positivas para a presença da espécie de levedura

^c Comprimento do fragmento de ITS intacto e digerido com enzimas de restrição

^d Sequencias depositadas no NCBI com os seguintes números de acesso: DQ409181, DQ409182 e EP554808 a EP554832

^eSequencia de DNA completa de *Candida sp.* Linhagem NRRL Y-27698 e NRRL Y-27950

amplificação com o primer específico DB90F/DB394R (Figura 2) (Souza-Liberal *et al.*, 2007). Ainda não existem relatos sobre a definição completa do ciclo sexual dessa levedura (Hellborg e Piskur, 2009). Atualmente existem cerca de 31 linhagens depositadas na coleção Holandesa de culturas, CBS, que foram isoladas de diferentes processos fermentativos industriais, tais como vinhos, cervejas, cidras, e sucos industrializados (www.cbs.knaw.nl).

Existe na literatura um problema de uniformização da taxonomia relacionada a esta levedura e em muitos artigos pode-se encontrar a denominação composta *Dekkera/Brettanomyces* para designar linhagens deste táxon. Por questões de uniformização, utilizaremos neste texto apenas o gênero *Dekkera*, mesmo para referir os trabalhos que citam o gênero *Brettanomyces*.

Apesar dessas publicações de taxonomia, apenas alguns artigos relatam a análise da constituição genética, cariotípica e molecular desta espécie que possui grande importância industrial, seja como produtora de metabólitos de interesse seja como contaminante dos processos industriais. Entretanto, na última década foram publicadas dezenas de trabalhos com *D. bruxellensis* focando principalmente o crescimento desta levedura, meios de crescimento específico e identificação no processo fermentativo. Além disso, nos últimos anos aumentaram os trabalhos moleculares, principalmente após o seqüenciamento parcial da *D. bruxellensis* (Woolfit *et al.*, 2007). Mas apesar do aumento de informações genéticas sobre a *D. bruxellensis*, pouco se sabe ainda sobre os mecanismos envolvidos na atividade desta levedura dentro do processo fermentativo.

Na tentativa de eliminar essa levedura do processo, tem sido relatada como tratamento na indústria de vinho, para a contaminação da *D. bruxellensis*, a inativação da levedura pelo uso de correntes elétricas e o efeito obtido com os choques foi o mesmo que é obtido com o uso de adição de SO₂, sendo que o SO₂ deixa resíduos tóxicos ao vinho. Este método serve para o tratamento em vinho, pois a contaminação é posterior e não existe a preocupação em manter intacta a levedura inicialmente inoculada (Lustrato *et al.*, 2010). Além disso, foi relatado que o mecanismo de resistência ao SO₂ está diretamente envolvido com a síntese de acetaldeído onde este se liga diminuindo suas propriedades antimicrobianas (Jensen *et al.*, 2009). Também como forma de controle foi relatado o controle microbiológico por choques em campo pulsado (Puértolas *et al.*, 2009), na tentativa de destruir a levedura no processo. O redirecionamento dos produtos secundários para evitar acúmulo de produtos tóxicos como o 4-etilfenol e o 4-vinilfenol, também são relatados como uma forma de tratamento da contaminação por *D. bruxellensis* (Benito *et al.*, 2009a). Segundo Barata *et al* (2008), a presença de *Dekkera* no processo só afeta a produção se a quantidade de células contaminantes passar dos níveis celulares máximos permitidos. Também foi proposto o uso

do polímero polihexametil bisguanida, utilizado como desinfetante hospitalar e para tratamento por infecções microbianas, para o controle de *D. bruxellensis* na fermentação alcoólica (Elsztein *et al.*, 2008). Vários desses resultados mostram que talvez seja melhor controlar os níveis de quantidade de *Dekkera* do que tentar eliminá-la por completo. Apenas se o limite de concentração celular máximo for atingido é que deve se tomar providencia para eliminar a levedura contaminante. Além disso, os níveis mais altos de 4-etilfenol foram alcançados nas grandes quantidades de biomassa atingidas. Ou seja, a produção de 4-etilfenol depende da atividade de crescimento e da biomassa através do maior uso das fontes de carbono e conseqüentemente maior produção de 4-etilfenol. (Barata *et al.*, 2008). Todas essas formas de tratamento agem diretamente sobre a levedura, mas não resolvem a problemática do ambiente industrial que precisa realizar constantemente injeções do substrato nas dornas de fermentação e, conseqüentemente, reintroduzir os microorganismos contaminantes.

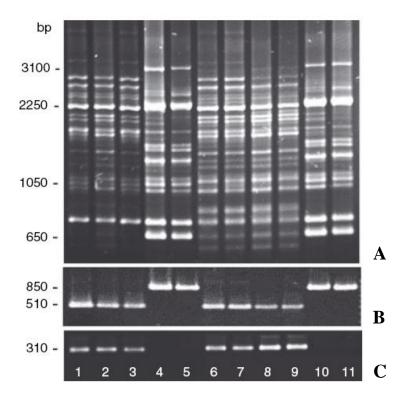


Figura 2: Identificação e caracterização fenotípica da *D. bruxellensis*. Uso de marcadores moleculares em diferentes isolados de *S. cerevisiae* (linhas 4, 5, 10 e 11) e *Dekkera bruxellensis* (linhas 1-3 e 6-9). **Painel A:** PCR fingerprinting, **Painel B:** ITS4/TS5 e **Painel C:** Marcador espécie específico DB90F/DB394R (retirado de Souza-Liberal *et al.*, 2007).

A levedura *D. bruxellensis* apresenta posição de destaque quando se trata de problemas na qualidade de vinhos e de contaminações dos processos fermentativos em geral (Mitrakul *et al*, 1999). Os produtos metabólicos responsáveis pela contaminação do vinho

por *Dekkera* são principalmente os voláteis fenólicos, ácido acético e tetrahidropiridinas, que estão associados a grandes prejuízos econômicos em indústrias de bebidas fermentadas (Loureiro and Malfeito-Ferreira, 2003). A descoberta do papel desta levedura no desenvolvimento dos compostos fenólicos prejudiciais ao vinho renovou o interesse por este gênero por parte dos micologistas (Rodrigues *et al.*, 2001). Esta levedura representa também um importante componente microbiológico da fermentação de vinhos pela produção de 4-etilfenol, um importante metabólito do buquê do vinho (Chatonnet *et al.*, 1995, Costa *et al.*, 2007). Esta é considerada uma levedura acetogênica pela sua alta capacidade de produzir ácido acético em cultivos aeróbios a partir de glicose ou de etanol (Freer, 2002; Ciani *et al.*, 2003). E possui uma grande tolerância aos altos níveis de etanol dos processos fermentativos (Jensen *et al.*, 2009).

As leveduras do gênero *Dekkera* foram isoladas e descritas durante a produção de cerveja, no mosto de uva e em vinhos de vários países (Rodrigues *et al.*, 2001). Entretanto, pouco se sabe sobre a presença desta levedura em outros nichos ecológicos, que pode ser explicado pela dificuldade de sua recuperação devido ao seu crescimento lento. Isto faz com que em materiais altamente contaminados com outras leveduras ou fungos filamentosos a detecção de *Dekkera* seja dificultada Para superar esta dificuldade alguns meios de cultura seletivos têm sido desenvolvidos para manipular o tipo e a concentração do agente antimicrobiano escolhido e fontes de carbono para suprimir o crescimento de outras espécies de leveduras e bactérias. Em adição, meios bacteriológicos têm sido descritos como essenciais na diferenciação de *Dekkera* de outras leveduras (Rodrigues *et al.*, 2001).

Problemas operacionais causados por leveduras podem conduzir a enormes perdas econômicas durante a produção, processamento, conservação e armazenagem de produtos que utilizam a fermentação em alguma etapa de seu processo (Hierro *et al.* 2004). Análises fisiológicas de isolados desta espécie mostraram que esta levedura apresenta uma reduzida capacidade fermentativa em relação à levedura do processo *S. cerevisiae*. Estas características fazem com que destilarias contaminadas com esta levedura apresentem tanto queda no rendimento em etanol quanto aumento no tempo de fermentação (Araújo *et al.*, 2005). Por essa razão as indústrias precisam rapidamente de métodos simples e confiáveis para detectar se essas leveduras estão causando estragos e rapidamente identificar possíveis rotas de contaminação (Hierro *et al.* 2004). Identificações de leveduras *D. bruxellenis* utilizando testes fisiológicos são obtidas em quatro semanas e três semanas para testes de assimilação. E mesmo utilizando linhagens tipo de coleção para avaliação os resultados foram ambíguos (Mitrakul *et al.*, 1999). Apesar de linhagens de leveduras selecionadas de vinho terem sido

estudadas por décadas, sua classificação inequívoca tem sido possível somente recentemente com o advento de técnicas moleculares (Pramateftaki *et al.*, 2000).

Além disso, da mesma forma que relatamos sua presença como episódios de contaminação das destilarias, as análises de laboratório nos mostraram que essa levedura também produz etanol em rendimentos comparáveis àqueles de *S. cerevisiae*, sendo seu maior problema a baixa produtividade que causa problemas operacionais na indústria (Souza-Liberal *et al.*, 2007). Passoth *et al.*(2007) mostrou a capacidade de *D. bruxellensis* de se estabelecer e produzir etanol em uma destilaria na Suécia que utiliza mosto de cereais, isto em associação com a bactéria *Lactobacillus vini*. Este é um exemplo de como a presença de uma determinada bactéria pode facilitar e estimular o desenvolvimento de uma levedura contaminante no processo.

Apesar da grande importância da levedura *D. bruxellensis* como contaminante de vários processos fermentativos pouco se sabe sobre suas características genéticas, e poucos trabalhos relatam a diversidade genética desta levedura. Entre os isolados de *D. bruxellensis* do processo de fermentação alcoólica foram identificados dois fenótipos muito distintos a partir do uso de marcadores de PCR do tipo ISSR (Inter Single Sequences Repeats), mostrando a existência de duas variantes dentro desta espécie (Figura 3) (Souza-Liberal *et al.*, 2007). Resultados similares mostraram a presença de três padrões distintos de restrição do DNA mitocondrial entre isolados da fermentação de vinho na Espanha (Martorell *et al.*, 2006) e dois padrões distintos de cariótipo molecular entre isolados da fermentação de vinho na Califórnia (Mitrakul *et al.*, 1999).

Como já foi dito anteriormente, o processo de fermentação alcoólica industrial para a produção de álcool combustível é realizada através da população de leveduras *S. cerevisiae* inoculadas no início e centrifugadas ao longo do processo fermentativo industrial. Entretanto são constantes as contaminações por leveduras não—*S. cerevisiae*, que levam a problemas operacionais de queda do rendimento e retardo na fermentação quando associados a contagens elevadas dessas leveduras contaminantes no processo. Um amplo trabalho de monitoramento em destilarias da região Nordeste mostrou que *D. bruxellensis* é a levedura contaminante mais freqüente nas destilarias que utilizam caldo de cana bruto em sistemas de fermentação contínua, sendo também a responsável pelos episódios de contaminação mais severos (Basílio *et al.*, 2008). Em tais episódios, a subpopulação de *D. bruxellensis* suplanta a de *S. cerevisiae*, e torna a aumentar mesmo quando toda a biomassa celular do processo é substituída por uma nova batelada de células de *S. cerevisiae*. Enquanto a população de *D. bruxellensis* está elevada, é perceptível uma diminuição do rendimento em etanol, acompanhada de significativo prejuízo econômico para a indústria (Souza-Liberal *et al.*, 2007) (Figura 4).

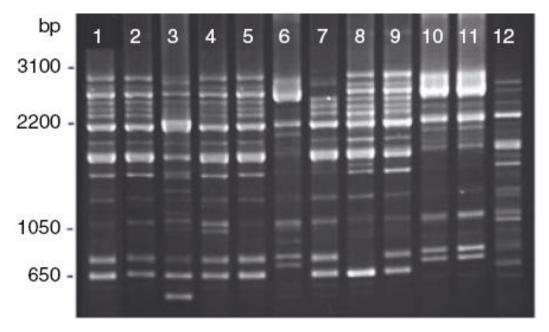


Figura 3: Padrões variantes de amplificação entre isolados *D. bruxellensis*. Uso de marcadores moleculares em diferentes isolados de *D. bruxellensis*, visualizando dois perfis distintos a partir do uso de marcadores do tipo IRSS (retirado de Souza-Liberal *et al.*, 2007).

O melhor desempenho competitivo de D. bruxellensis em relação ao de S. cerevisiae no ambiente industrial indica um elevado fitness daquela espécie ao ambiente da fermentação alcoólica, o qual se caracteriza por reunir uma série de condições de estresse para o crescimento celular (concentração elevada de etanol e presença de outras substâncias inibidoras como ácido acético, pH ácido, ausência de oxigênio, limitação nutricional do meio de cultura). Além disso, foi demonstrado que a D. bruxellensis é mais robusta e possui metabolismo energético mais eficiente quando sofre grandes alterações de pH e temperatura, quando comparada a S. cerevisiae, em meio com limitação de oxigênio (Blomqvist et al., 2010). Para chegar a predominar na população total, as células de D. bruxellensis precisam crescer a uma velocidade maior que a das células de S. cerevisiae. Calculou-se que a diferença entre as velocidades de crescimento das duas leveduras no ambiente industrial é de 0,014 h⁻¹ a favor de D. bruxellensis (Souza-Liberal et al., 2007). Dados recentes de competição em condições de laboratório utilizando mosto de uva mostraram que as células de D. bruxellensis podem suplantar a população de células de S. cerevisiae na fase final dos cultivos, provavelmente pela maior resistência da primeira espécie a altas concentrações de etanol que são atingidas na fase final do processo fermentativos (Renouf et al., 2006).

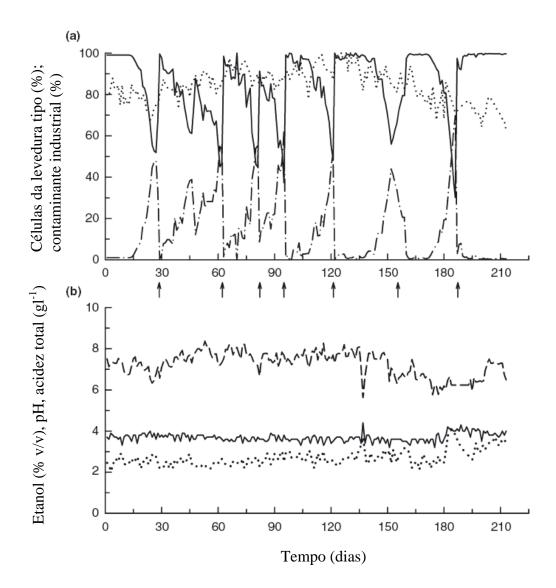


Figura 4: Dados industriais do processo de fermentação. **Painel A:** Dinâmica da população de leveduras *S. cerevisiae* (linha cheia) e *D. bruxellensis* (linha tracejada). Rendimento industrial (linha pontilhada). **Painel B:** Concentração de etanol (linha tracejada) e concentração de acidez total (linha pontilhada) ao longo da fermentação (retirado de Souza–Liberal *et al.*, 2007).

Das quatro espécies reconhecidas no gênero *Dekkera*, a levedura *D. bruxellensis* é capaz de crescer na ausência de oxigênio (Viser *et al.*, 1990), e apresenta metabolismo do tipo *Crabtree*-positivo, ou seja, fermenta hexoses produzindo etanol mesmo na presença de oxigênio (Renouf *et al.*, 2006). Estas características as tornam muito semelhante à espécie *S. cerevisiae*. De fato, na natureza apenas dois grupos de leveduras parecem ter desenvolvido a habilidade de se desenvolver na ausência de oxigênio: um deles pertence ao clado *Saccharomyces* e o outro ao clado *Dekkera/Brettanomyces* (Piskur e Langkjaer, 2004). Isto indica que o ancestral dos ascomicetos modernos deve ter sido completamente dependente da

presença de oxigênio para o crescimento. Após os eventos de especiação, algumas linhagens de leveduras foram diminuindo progressivamente a dependência do oxigênio pelo remodelamento de vias metabólicas e pelo aparecimento de novos genes. Para o grupo *Saccharomyces*, estudos de genômica comparativa com as várias outras espécies de hemiascomicetos com genomas já seqüenciados têm permitido situar os principais eventos desse processo. O mesmo não ocorre para o grupo *Dekkera/Brettanomyces*, que tem poucas seqüências publicadas.

Um evento crucial para viabilizar o crescimento anaeróbio parece ter sido a aquisição, por transferência horizontal, de um gene que permite a síntese de uracil independentemente do funcionamento da cadeia respiratória (Gojkovic et al., 2004). Além disso, em S. cerevisiae, e em outros representantes do complexo Saccharomyces sensu stricto, o processo de especiação foi precedido de um evento de duplicação genômica completa seguindo por rearranjos cromossômicos e perda gênica (Wong et al., 2002). Estes genes duplicados parecem ter sido modificados de forma independente a partir da especialização, diferenciação ou deleção de uma das cópias. Mesmo assim, vários blocos de duplicações cromossômicas foram mantidos no genoma de S. cerevisiae. Além da duplicação gênica dependente da duplicação genômica, eventos de duplicação independentes parecem ter acontecido envolvendo genes que atuam nos mecanismos de captação e metabolização dos açúcares, tais como os genes SUC e MEL formando famílias gênicas que se localizam principalmente em regiões teloméricas (Greig e Travisano, 2003). Em paralelo, mecanismos eficientes de regulação metabólica, como os mecanismos de repressão catabólica por glicose, foram evoluindo à medida que se desenvolveu a adaptação ao metabolismo anaeróbio facultativo exibido por S. cerevisiae e seus parentes próximos, mas não por outras espécies de hemiascomicetos. Várias dessas características são responsáveis pela elevada adaptação demonstrada por S. cerevisiae em ambientes como o da fermentação alcoólica. Como já assinalado, o fato de D. bruxellensis possuir um metabolismo anaeróbio facultativo a aproxima evolutivamente de S. cerevisiae, embora este posicionamento ainda não seja bem definido.

1.4. Genes de interesse no metabolismo fermentativo

1.4.1. Via metabólica da fermentação alcoólica

No processo de produção do etanol e CO₂, a glicose é transformada por uma série de enzimas específicas até chegar ao produto final. A glicose passa pela via glicolítica, que é

uma sequência metabólica na qual a glicose vai ser oxidada até gerar duas moléculas de piruvato. O piruvato sofre descarboxilização pela ação da piruvato descarboxilase, formando o acetaldeído. Esse acetaldeído sofre redução re-oxidando o NADH produzido na glicólise a NAD+, formando o etanol (Figura 5).

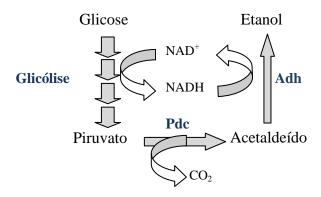


Figura 5: Fermentação da glicose a etanol. A glicose é convertida em piruvato pela glicólise. A piruvato sofre uma descarboxilização pela piruvato descarboxilase (Pdc) à acetaldeído e este é reduzido à etanol pela álcool desidrogenase (Adh).

1.4.2. Piruvato descarboxilase

A enzima piruvato descarboxilase (Pdc) (EC. 4.1.1.1) é o ponto chave no metabolismo fermentativo da glicose em *S. cerevisiae* (Kellermann *et al.*, 1986). Em leveduras, o piruvato é descarboxilado pela piruvato descarboxilase a acetaldeído e subseqüentemente, a etanol pela álcool desidrogenase no processo conhecido como fermentação alcoólica (Van Maris *et al.*, 2004).

A piruvato descarboxilase tem como coenzima a molécula de tiamina-pirofosfato (TPP) também chamada de tiamina-difosfato. A enzima utiliza a TPP porque a descarboxilização não catalisada de um α-cetoácido como o piruvato, requer o acúmulo de carga negativa no átomo de carbono da carbonila no estado de transição sendo uma situação instável. Essa transição pode ser estabilizada pela deslocalização da carga negativa. Os resíduos de aminoácidos não desempenham bem essa função, sendo necessária à atuação da coenzima TPP. O grupo funcional cataliticamente ativo da tiamina-pirofosfafto é o anel tiazólico. A capacidade desse anel de adicionar-se a grupos carbonila e agir como poço de elétrons faz com que a TPP seja a coenzima mais utilizada em reações de descarboxilação especialmente no metabolismo de carboidratos.

O genoma da *S. cerevisiae* contém três genes codificantes da piruvato descarboxilase: *PDC1*, *PDC5* e *PDC6*. O gene *PDC1* codifica a isoforma que corresponde a cerca de 85% da atividade piruvato descarboxilase durante o cultivo celular em condições-padrão (Hohmann, 1991). Os genes PDC homólogos *ARO10*/YDR380w e *THI3*/YDL080c contribuem para o catabolismo dos aminoácidos ramificados ou dos aromáticos para a produção de alcoóis superiores (amílico, amílico ativado ou isoamílico) ou alcoóis aromáticos (vanílico ou feniletílico) (Vuralhan *et al.*, 2003; Vuralhan *et al.*, 2005). O gene *ARO10* é expresso apenas quando as células são cultivadas em meio contendo aminoácidos ramificados e principalmente aromáticos como fonte de nitrogênio (Vuralhan et al, 2003)

1.4.3. Álcool desidrogenase

Álcool desidrogenase (Adh) (E.C. 1.1.1.1) representa uma família de enzimas funcionais que atuam na interconversão entre aldeídos e alcoóis com a utilização de equivalentes redutores NADH ou NADPH. No metabolismo fermentativo, essa enzima reduz o acetaldeído produzido pela Pdc a etanol com conseqüente oxidação de NADH. Esta reação serve, sobretudo, para reoxidar o NADH produzido pela glicólise sob condições de excesso de glicose e/ou em anaerobiose. Em *S. cerevisiae* estão descritos seis genes ADH (*ADH1* a *ADH7*) que têm funções biológicas diferentes. O gene *ADH1* codifica a principal isoenzima da família que é responsável pela redução de acetaldeído à etanol durante a fermentação alcoólica. A proteína Adh2 catalisa a oxidação de etanol a acetaldeído e encontra-se reprimida durante o ápice da fermentação. Essa reação é inversa àquela descrita para Adh1p e seu gene só é expresso em metabolismo respiratório. A *ADH3* está mais relacionada com a atividade de produção do etanol. As *ADH6* e *ADH7* são uma álcool desidrogenase de cadeia média NADPH dependente, membros da família cinnamyl álcool desidrogenases, apresentam 64% de identidade entre si e podem estar envolvidos na síntese de álcool ou na tolerância ao aldeído.

Esta família de *ADH*s forma um grupo que pode ser separado em três conjuntos quando analisamos a seqüência de aminoácidos. Esta separação tem relação com as diferentes propriedades de cada *ADH*, ou seja, as *ADH1*, *ADH2*, *ADH3* e *ADH5* estão relacionadas a fermentação/respiração da célula na transformação de acetaldeído/etanol/acetaldeído. As *ADH6* e *ADH7* estariam mais relacionadas à atividade de tolerância ao aldeído e não ao processo de redução/oxidação presente no conjunto de *ADH*s anterior. A *ADH4* seria um grupo externo em relação aos dois conjuntos anteriores e que estaria mais relacionada à sua atividade nos meios suplementados com zinco, específico para sua indução.

1.4.4.Via de Ehrlich

A levedura S. cerevisiae pode usar diferentes aminoácidos como fonte única de carbono, incluindo os três aminoácidos aromáticos (triptofano, tirosina e fenilalanina) e os aminoácidos ramificados (leucina, isoleucina e valina). O catabolismo desses aminoácidos leva a produção de alcoóis de alto peso molecular, ou álcoois de fusel, a partir da chamada via de Ehrlich. Essa via inicia-se com a desaminação dessas moléculas a um 2-oxo-ácido catalizada pela álcool aminotransferase (Aat). Essas moléculas são descarboxiladas aos aldeídos correspondentes. No caso dos aminoácidos ramificados essa descarboxilação parece ocorrer pela atividade da enzima Pdc1 (Ter Schure et al 1998). Já no caso dos aminoácidos aromáticos, os aldeídos formados depois da reação de desaminação são descarboxilados principalmente pela enzima Aro10, mas também com a participação de Pdc1p e Pdc5p (Vurulhan et al., 2003; Dikinson et al., 2003). As moléculas de α-aldeídos formadas a partir dessas descarboxilações são reduzidos aos alcoóis correspondentes pela ação das diferentes isoenzimas da álcool desidrogenase.. No caso da fenilalanina, este aminoácido é desaminado ao ácido fenilpirúvico, que é então descarboxilado a fenilacetaldeído e este é reduzido a feniletanol. O álcool feniletanol é responsável pelo aroma de rosas das bebidas fermentadas e é também muito usado na indústria de cosméticos. Além disso, possui características organolépticas importantes que contribuem para a qualidade de bebidas e alimentos. O ponto principal para a formação do feniletanol é a etapa de formação do fenilacetaldeído a partir do ácido fenilpirúvico pela fenilpiruvato descarboxilase (Figura 6). Na S. cerevisiae o gene responsável por essa atividade é o homólogo ARO10/YDR380w da família das PDCs (Vuralhan et al., 2003).

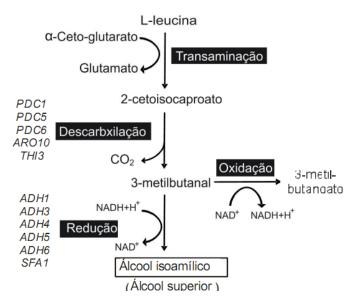


Figura 6: Via de Ehrlich para a produção de alcoóis superiores. Exemplificando a formação de álcool isoamílico a partir do catabolismo da leucina (retirado de Vidal, 2008).

1.5. Técnicas moleculares: detecção, identificação, cariotipagem e expressão gênica

1.5.1. Identificação por PCR

Vários métodos moleculares de detecção de leveduras contaminantes têm sido desenvolvidos, se valendo principalmente das características de facilidade de execução e da rapidez e confiabilidade dos resultados. Reações de PCR utilizando os primers específicos DB90F e DB394R foram desenvolvidas para a discriminação entre *D. bruxellensis* e *D. anomalus* em diversas amostras (Cocolin *et al.*, 2003) ao mesmo tempo que o uso da PCR em tempo real foi proposto para detectar esta levedura em vinho (Phister and Mills, 2003). Detecções inespecíficas, mas indicadoras da presença de leveduras contaminantes em amostras industriais, podem se valer da diversidade de comprimento do *locus* ITS1-5.8S-ITS2 do DNA ribossomal das leveduras (Esteve-Zarzoso *et al.*, 1999). Neste sentido, um sistema de detecção de leveduras contaminantes em amostras de mosto de fermentação alcoólica foi desenvolvido pelo nosso grupo de pesquisa (Souza-Liberal *et al.*, 2005), o qual pode ser utilizado em conjunto com os primers DB90F e DB394R para detectar e quantificar a presença de *D. bruxelensis* nestas amostras de forma rápida, sensível e precisa (Figura 7).

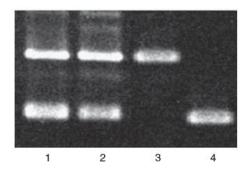


Figura 7: Sistema de detecção de leveduras em mosto industrial. Gel de agarose com amostra industrial em duplicata analisada pelo sistema de detecção de leveduras contaminantes (linhas 1 e 2), comparada com amostras puras da levedura do processo, *S. cerevisae* (linha 3) e da levedura contaminante *D. bruxellensis* (linha 4), segundo Souza-Liberal *et al.* (2005).

1.5.2. Eletroforese em Gel de Campo Pulsátil - PFGE

A cariotipagem molecular por meio da eletroforese em campo pulsado – Pulsed Field Gel Electrophoresis (PFGE) - é usada para discriminação entre leveduras de diferentes espécies e estudos da variabilidade cromossômica entre linhagens de uma determinada levedura (Lucena *et al.*, 2007). Em adição, esta técnica presta-se a seleção de linhagens de interesse industrial e ao controle microbiológico de processos industriais. Em *S. cerevisiae* o número de cromossomos varia de 12 a 16 em linhagens industriais, com tamanhos variando entre 300 kb até 1,2 Mb (Lucena *et al.*, 2007). O estudo do cariótipo de 30 linhagens de *D. bruxellensis* isoladas de vinho indicou que o número de cromossomos variou de quatro a nove cromossomos, com o tamanho dos cromossomos variando entre pouco menos de 1 Mb a mais de 6 Mb (Hellborg e Piskur, 2009). Isto reflete uma importante diversidade genética nesta levedura, semelhante ao observado em *S. cerevisiae*.

1.5.3. Análise genômica

Em consequência da grande quantidade de sequências de nucleotídeos e aminoácidos produzidas em projetos Genoma, Proteoma e Transcriptoma, iniciaram-se a construção de dados públicos e privados. Os bancos de dados mais utilizados são o GenBank, banco de dados americanos de sequências de DNA e proteínas; o European Bioinformatics Institute (EBI – Instituto de Bioinformática Europeu), banco de sequências de DNA; o DNA Data

Bank of Japan (DDBJ – Banco de Dados de DNA do Japão); o Protein Data Bank (PDB – Banco de Dados de Proteínas), o qual armazena estruturas tridimensionais resolvidas de proteínas; o Kyoto Encyclopedia of Genes and Genomes (KEGG – Enciclopédia de Genes e Genoma de Kyoto), com dados de seqüências de genomas de vários organismos diferentes e informações relacionadas as suas vias metabólicas. Os bancos de dados GenBank, DDBJ e EMBL compõem o International Nucleotide Sequence Databases (INSD – Banco de Dados de Seqüências de Nucleotídeos Internacional), que trocam dados para servir a comunidade científica com a mesma qualidade e quantidade de dados.

O GenBank é um abrangente banco de dados público de seqüências de nucleotídeos e proteínas com suportes bibliográficos e anotações biológicas construídos e distribuídos pela National Center for Biotechnology Information (NCBI – Centro nacional de Informações Biotecnológicas). Além das seqüências de nucleotídeos e proteínas, o NCBI disponibiliza informações sobre taxonomia, mapeamento, estrutura e domínio de proteínas e o jornal de literatura via Pubmed. O banco de dados ainda fornece a ferramenta BLAST (Basic local Alignment Search Tool – Ferramenta de Busca por Alinhamento Local) que proporciona buscas de seqüências similares no GenBank ou em outros bancos de dados.

O Saccharomyces Genome database (SGB – Banco de Dados Genômico de Saccharomyces) é um banco de dados do genoma de *Saccharomyces cerevisiae*. Esse banco coleciona, organiza e apresenta informações biológicas sobre genes e proteínas de *S. cerevisiae*, como a ferramenta de eMOTIF, a qual exibe motifs (elementos conservados de uma seqüência protéica referente a uma região estrutural ou funcional conhecida) compartilhados pela proteína.

O banco de dados Genolevures (GEHY- Genomic Exploration of the Hemiascomycete Yeasts – Exploração Genômica das Leveduras de Hemiascomiceto) é um projeto de comparação genômica em larga escala entre a espécie Saccharomyces cerevisiae e 14 outras leveduras representativas das leveduras hemiascomicetos. Esse banco de dados tanto seqüencia quanto cura manualmente os genomas completos e bibliotecas genômicas aleatórias. Quatro genomas encontram se totalmente seqüenciados (Debaromyces hansenii, Yarrowia lipolytica, Kluveromyces lactis e Candida glabrata) e outros dez estão em andamento (Saccharomyces bayanus var. uvarum, Kazachstania exigua ou Saccharomyces exiguus, Saccharomyces servazzii, Zygosaccharomyces rouxii, Lachancea kluyveri ou Saccharomyces kluyveri, Kluyveromyces thermotolerans, Kluyveromyces marxianus, Pichia angusta, Pichia farinosa ou Pichia sorbitophila, Candida tropicalis).

O alinhamento de sequências possui uma diversidade de aplicações na bioinformática, sendo considerada uma das operações mais importante desta área. Esse método de

comparação procura determinar o grau de similaridade entre duas ou mais seqüências. O alinhamento global é freqüentemente utilizado para determinar regiões mais conservadas de seqüências homologas. O princípio geral do programa Clustal W é o alinhamento múltiplo de seqüências de DNA ou proteínas produzindo significados biológicos para seqüências divergentes, determinando a melhor soma de pontos obtidos por cada unidade pareada (match) para as seqüências selecionadas e alinhá-las de forma que as identidades, similaridades e diferenças sejam vistas.

Desde o início da década de 90, o pacote computacional Molecular Evolutionary Genome Analysis (MEGA) tem sido muito utilizado para análises filogenéticas envolvendo alinhamento de seqüências, com estimação de divergência e reconstrução e visualização de árvores filogenéticas. Já o programa Bioedit é um editor de seqüências biológicas que foi planejado para procedimentos básicos na edição, alinhamento, manipulação e analise de seqüências de nucleotídeos e aminoácidos. Este não é um programa poderoso de análises, mas oferece muitas funções rápidas e de fácil manuseio para anotações e manipulação das seqüências.

1.5.4. Análise da expressão gênica através da PCR em Tempo Real

A reação em cadeia de polimerase (PCR) em tempo real é uma variação da PCR que permite a observação cinética da amplificação de um fragmento de DNA em tempo real. Os dados são coletados ao longo da reação ao invés de serem coletados apenas no final. Esta técnica permite identificar o momento do ciclo da reação no qual a amplificação de um alvo é detectada pela primeira vez de forma que quanto mais alto o número de cópias iniciais, mais rápido será observado o aumento significativo da fluorescência.

Existem dois sistemas de detecção de sequências para detectar os produtos da PCR: o sistema SYBR Green e o sistema que utiliza sonda específica associada aos *primers*, como por exemplo o sistema TaqMan. O sistema SYBR Green utiliza o corante SYBR Green, que possui ligação altamente específica ao DNA dupla-fita. Quando este corante é colocado na amostra, ele imadiatamente se liga a todo DNA dupla-fita presente. Durante a PCR em tempo Real, vai ocorrer a amplificação da sequência alvo com formação dos produtos de PCR. E o corante SYBR Green irá se ligar a cada nova cópia de DNA dupla fita. O resultado é um aumento na intensidade da fluorescência proporcional à quantidade de produto gerado pela PCR. Da mesma forma, o sistema de sonda específica, que tem o sistema TaqMan como principal exemplo, utiliza o aumento na intensidade da fluorescência, que é proporcional a quantidade de produtos gerados, para medir a amplificação. Entretanto, o sinal fluorescente é

aumentado quando as sondas que estão nos locais específicos são clivadas liberando o sinal do corante fluorescente. Por utilizar sondas fluorescentes em conjunto com os primers, o sistema de sonda específica TaqMan é capaz de detectar somente produtos de amplificação específicos.

Os ensaios de quantificação podem ter como alvo o DNA, cDNA ou o RNA. A quantificação do RNA utiliza a reação em cadeia de polimerase com transcrição reversa (RT-PCR).

Na quantificação por PCR em Tempo Real o *amplicon*, que é um segmento curto gerado pelo processo de PCR, é visualizado no gráfico de amplificação (*amplification plot*) através do sinal fluorescente que ele gerou ao longo dos ciclos de amplificação. Nos ciclos iniciais da reação somente é visualizado uma pequena alteração do sinal fluorescente, esta fase inicial é chamada de *baseline*. A amostra analisada vai ser visualizada como uma curva em crescimento exponencial, onde vai ser fixado o *threshold* (nível de fluorescência acima do *baseline* e dentro da fase exponencial). O CT (*threshold cycle*) é o número do ciclo da PCR no qual a fluorescência atingiu o *threshold*. O valor do CT será então usado para medir as quantificações por PCR em Tempo Real.

Para calcular os resultados das amplificações por PCR em Tempo Real pode-se usar a quantificação absoluta ou a quantificação relativa. O ensaio de quantificação absoluta é usado para quantificar amostras desconhecidas, utilizando uma curva padrão de valores conhecidos por métodos independentes, para estabelecer o valor da amostra analisada. Por outro lado na quantificação relativa são analisadas alterações na expressão gênica em uma determinada amostra relativa à outra amostra, que vai ser usada como referência. Os métodos de cálculo para quantificação relativa são: o método da curva padrão e o método do CT comparativo. No método da curva padrão não é necessário a validação da eficiência, mas é necessário a construção de curvas padrão, mas é necessário a validação das eficiências dos ensaios do gene alvo e gene de referência, que devem ser semelhantes. Além disso, para atingir o resultado da quantificação relativa é utilizada a fórmula $2^{-\Delta\Delta CT}$.

O gene de referência também denominado de controle endógeno de referência é utilizado para corrigir variações relacionadas à quantidade de amostra usada na reação, eficiência da extração de RNA, eficiência da transcrição reversa e da amplificação, quantificação, pipetagem e degradação do RNA/cDNA

1.6. Considerações

Pouco se tem encontrado sobre informações genéticas acerca da levedura *D. bruxellensis*. Do ponto de vista genético, a maioria dos artigos na literatura trata do desenvolvimento e/ou uso de métodos de detecção desta levedura por PCR específico ou PCR em tempo real em amostras industriais. Neste aspecto, o presente trabalho deve contribuir para a caracterização sistemática desta levedura proveniente do processo de produção de álcool combustível, nicho do qual tem sido isolada, mas com pouca confirmação da real identidade deste importante contaminante. Este trabalho visa comparar a estrutura genética de isolados de vinho e álcool combustível para elucidar questões filogenéticas e identificar os fatores que levam esta espécie a apresentar uma adaptabilidade tão relevante para estes contextos industriais das destilarias de álcool combustível. E assim, verificar se alguns dos traços evolutivos acumulados por *S. cerevisiae* são compartilhados por *D. bruxellensis* constituindo um importante avanço no conhecimento biológico e na história evolutiva desta espécie, além de lançar luz sobre os fatores determinantes da elevada adaptação exibida pelas duas espécies ao ambiente da fermentação alcoólica industrial.

2. Objetivos

2.1. Objetivo Geral

Contribuir com a análise genômica de linhagens industriais da levedura *Dekkera bruxellensis* a fim de identificar marcadores genéticos relevantes para as análises fisiológicas e bioquímicas de importância para o contexto industrial,

2.2. Objetivos Específicos

- a) Analisar a constituição cariotípica de D. bruxellensis;
- b) Analisar a constituição genética e o status filogenético da *D. bruxellensis* em relação ao grupo ascomiceto;
- c) Identificar e analisar estruturalmente os genes codificantes *DbARO10* e *DbADH* do processo fermentativo a partir do genoma sequenciado da levedura *D. bruxellensis* depositado em banco de dados;
- d) Avaliar o padrão de expressão gênica dos genes identificados em resposta a diferentes condições de cultivo.

3. Materiais e Métodos

3.1. Leveduras utilizadas, Meios e Iniciadores de identificação

As linhagens da levedura *Dekkera bruxellensis* provenientes do processo de fermentação alcoólica estão disponíveis na coleção de leveduras do Laboratório de Genética de Microorganismos no Departamento de Genética da UFPE. A linhagem-tipo CBS 74 foi adquirida da Coleção Holandesa de Culturas – CBS (Tabela 2). Os meios utilizados nos diversos experimentos deste trabalho estão listados na Tabela 3. Todas as linhagens utilizadas neste trabalho tiveram sua identificação confirmada através de análises moleculares por (GTG)5, ITS4/ITS5, além do uso dos primers específicos DB90F/DB394R (Tabela 4) nas linhagens de *D. bruxellensis* segundo Souza-Liberal *et al* (2005, 2007).

Tabela 2. Espécies, linhagens e coleção das leveduras utilizadas neste trabalho.

Espécie	Linhagem	Coleção
S. cerevisiae	JP1	Genetech
S. cerevisiae	288C	LGE/UNICAMP
D. bruxellensis	CBS 74	CBS
D. bruxellensis	GDB237	Genetech
D. bruxellensis	GDB 239	Genetech
D. bruxellensis	GDB 240	Genetech
D. bruxellensis	GDB 242	Genetech
D. bruxellensis	GDB248	Genetech
D. bruxellensis	GDB 251	Genetech
D. bruxellensis	GDB 329	Genetech
D. bruxellensis	GDB 737	Genetech
D. bruxellensis	GDB 739	Genetech
D. bruxellensis	GDB JPC7(5)06/07	Genetech
D. bruxellensis	GDB MCE1(10)06/07	Genetech
S. pombe	Marcador de tamanho	LGE/UNICAMP
	cromossômico bio rad	

Tabela 3. Meios de crescimento utilizados para pré inoculo e cultivo celular.

Reagentes	Meio 1	Meio 2	Meio 3	Meio 4	Meio 5	Meio 6	Meio 7	Meio 8	Meio 9
	Pré inoculo	Pré inóculo	Fenilalanina	Sacarose	Etanol	Glicerol	Leucina	YPD	GYP
YNB completo	6,7g	-	-	-	-	-	-	-	-
YNB sem aa/sulfato	-	1,7g	1,7g	1,7g	1,7g	1,7g	1,7g	-	-
Glicose	20g	20g	20g	-	-	-	20g	20g	20g
Sulfato de amônia	-	5g	-	5g	5g	5g	-	-	-
Fenilalanina	-	-	3,06g	-	-	-	-	-	-
Sacarose	-	-	-	19g	-	-	-	-	-
Etanol	-	-	-	-	19,5mL	-	-	-	-
Glicerol	-	-	-	-	-	16,3mL	-	-	-
Leucina	-	-	-	-	-	-	6g	-	-
Extrato de levedura	-	-	-	-	-	-	-	10g	5g
Peptona	-	-	-	-	-	-	-	20g	10g
Carbonato de Cálcio	-	-	-	-	-	-	-	-	5g
Ágar**	20g	-	-	-	-	-	-	20g	20g

^{*}Valores utilizados para preparar 1 Litro de meio ** Adicionado para preparo de meio sólido

Tabela 4. Iniciadores para identificação de espécies e distinção de linhagens.

Iniciador	Sequência do iniciador (5' – 3')	
GTG5	GTGGTGGTGGTG	
ITS4	TCCTCCGCTTATTGATATGC	
ITS5	GGAAGTAAAAGTCGTAACAA	
DB90	F - GAYACTAGAGAGAGRRGGARGGC	
DB394	R - ACGAGGAACGGGCCGCT	

3.2. Análise de sequências de genes cromossômicos e de genes homólogos duplicados em *S. cerevisiae*

A partir das seqüências de genes depositadas no Saccharomyces Genome database (SGD) foram construídos 10 pares de primers para genes não duplicados em *S. cerevisiae* (Tabela 5) e nove pares de primers para genes duplicados em *S. cerevisiae* (Tabela 6).

As culturas da levedura *D. bruxellensis* foram submetidas a amplificações por PCR com ciclagem de 94°C por 5' inicial; 94°C por 1', 45°C-50°C por 1', 72°C por 2' por 30 ciclos, com extensão final a 72°C por 7'. O material foi analisado em gel de agarose 1.3% 75v por 1 hora e 30 minutos e corado em brometo de etídio.

Tabela 5. Relação de genes utilizados para determinar a posição filogenética da levedura D. bruxellensis.

Genes		
cromossômicos	Função	Sequências (5' – 3')
não-duplicados		
НО	Endonuclease HO responsável	F -ATGCTTTCTGAAAACACGAC
	pelo homotalismo	R - ACACATTTTAGCAGATGCG
URA1	Dihidroorotato desidrogenase	F - CTTCCGTACCAAACATGACA
	$(produção de uracil - sem O_2)$	R - CCGATAATTAAATGCTGTTCA
LEU2	2-aminoadipato redutase	F - ACCATTCTAATGTCTGCCCCT
	(metabolismo de lisina)	R - GAGAATCTTTTTAAGCAAGGA
MIG1	Proteína repressora de genes	F – ATAGCCATGCAAAGCCCA
	regulados por de glicose	R - TCAGCGTATCAGTCCATGTGT
SNF1	Proteína ativadora dos genes	F- TCAACATGAGCAGTAACAACA
	reprimidos por glicose	R - CGTTCCACCATCAATTGCTT
TPK1	Proteína quinase A (sensor de	F - TTGGGTATGTCGACTGAAGAA
	nutrientes e do crescimento)	R - CATTAGAAGTCCCGGAAAAGA
CTA1	Catalase A, reprimido por alta	F - GATGTCGAAATTGGGACAAGA
	concentração de glicose	R - TGAGCGTTTCAAAATTTGGAG
ACS1	Acil-CoA sintetase, reprimido	F - ATTGCCCACTGTGCTATGT
	por alta concentração de glicose	R - CATCATTACAACTTGACCGAA
YAP1	Proteína ativadora de genes que	F - ATGAGTGTGTCTACCGCCAA
	respondem a estresse oxidativo	R - TCCCGCTTTAGTTCATATGC
GPX2	Glutationa peroxidase	F - TTCAAAATGACCACATCTT
		R - CATTTACTTAACAGGCTTT

Tabela 6. Relação de genes utilizados para determinar os eventos de duplicação da levedura *D. bruxellensis*.

Sequências (5' – 3') F - GCTTCAATAAAACTCAAGTGA
R - TGTCCAGACCTGAGTGGTGTA
- CGCCAAAACAGATTGCAAGA
R - ACACGTGGTATGGTGGCAGT
- TCAAAAACCTATGTCATCAGA
R - TCACTTCTTGGGTTTTTCGG
- AGATTAAGCAGAAATGGTATG
R - TTTGCTTAATCGGCGTTACG
- AAAAAAACACGAGGAACAGA
R - GAAAACTTTGCCTTTAACTCC
- CAGTATTCCTTGCTAAAGAAA
R - GGCGAATGCAAGACAAGAAT
F - TTTTCCTGCTCTCCTCC
R - CGGTAGTCTTGCAAAAAATG
- GCGAAGCAAGATACAATTCCA
R - CCGAAGGATAAGGGAACGTTT
- CGAGCAAATCAACAGCAACT
R - TGGGGGACGAAGAGAAAGTAA

3.3. Constituição Cariotípica

Diversas linhagens da levedura *D. bruxellensis* foram submetidas a eletroforese em campo pulsátil (PFGE) sob diferentes condições e tempos de corrida, baseado nos protocolos do LGE-UNICAMP com modificações, na tentativa de obter uma melhor separação dos cromossomos desta espécie (Tabela 7). As células foram crescidas em meio YNB completo e 50mg das células foram misturadas com 25 mg de zymoliase dissolvidas em tampão fosfato (KH₂PO₄/K₂HPO₄) pH7,5, misturados em agarose 0,5%. Os plugs de agarose foram deixados

durante 18 horas em solução de EDTA 500 mM e Tris 10 mM, pH7,5. Em seguida os plugs foram colocados em solução de sarcosyl 5%, 5 mg/mL de proteinase K em EDTA 500 mM pH7,5 e incubados por 5 horas a 50°C. Em seguida os plugs foram corridos em gel de agarose 0,5%.

Foram utilizadas diversas linhagens de *D. bruxellensis* que foram submetidas a eletroforese em campo pulsátil juntamente com linhagens de *S. cerevisiae* e *S. pombe* analisando a capacidade de extração do material da *D. bruxellensis*, além da quantidade de material a ser colocado em gel para a corrida verificando também a repetibilidade do protocolo e a eficiência de extração nas diferentes linhagens.de *D. bruxellensis*.

Tabela 7. Protocolos de PFGE utilizados para separação, determinação do número e tamanho dos cromossomos.

			Bloco 1		Bloco 2	
Protocolo	Duração	amperagem	pulsos/segundo	Duração	pulsos/segundo	Duração
1	112 horas	1,5v.cm	1800	112 horas	-	-
2	240 horas	1,5v.cm	2500 - 4000	96 horas	1800	144 horas
3	240 horas	1,5v.cm	2500 - 4000	96 horas	1800	144 horas

3.4. Análise Computacional

As sequências de aminoácidos das cinco enzimas da família piruvato descarboxilase (Pdc1, Pdc5, Pdc6, Aro10 e Thi3) e de sete enzimas da família álcool desidrogenase (adh1, Adh2, Adh3, Adh4, Adh5, Adh6 e adh7) foram coletadas no formato FASTA do Saccharomyces Genome Database (http://www.yeastgenome.org/). O banco de dados do sequenciamento parcial da D. bruxellensis fornecido pelos responsáveis pelo sequenciamento (Woolfit et al 2007) está hospedado no site do LGE/Unicamp (http://www.lge.ibi.unicamp.br/dekkera/) no Projeto Dekkera bruxellensis e pode ser acessado para diversos tipos de busca. As buscas por seqüências de genes da Dekkera bruxellensis foram realizadas pela ferramenta tBLASTn com aquelas seqüências de aminoácidos. Foram resgatados todos os *contigs* completos com e-value ≤ -20. Cada contig de *D. bruxellensis* foi analisado com ferramenta **ORF** Finder do Genebank (http://www.ncbi.nlm.nih.gov/projects/gorf/) para localizar o quadro de leitura da sequência. Também foi realizada uma busca por sequências homólogas aquelas dos genes PDC e ADH de *S. cerevisiae* por meio da ferramenta BLAST no GeneBank (http://cbi.labri.fr/Genolevures/) e foram coletadas as seqüências no formato fasta de melhor e-value para cada gene das espécies de leveduras *Ashbya gossypii*, *Candida albicans, Candida glabrata, Debbaromyces hansenii, Kluyveromyces lactis* e *Yarrowia lipolytica*, que foram previamente utilizadas nas análises do trabalho de Woolfit *et al* (2007).

As seqüências das famílias gênicas dos diversos ascomicetos foram analisadas através da ferramenta de análise de similaridade do EMBL-EBI através do programa CLUSTALw (http://www.ebi.ac.uk/) e visualizado no programa BIOEDIT 7.0. Uma matrix de identidade de seqüência foi elaborada apresentando o percentual de similaridades entre as seqüências. Em seguida os arquivos dos alinhamentos foram exportados para análise no programa MEGA v4. Este foi utilizado para a construção e visualização das árvores filogenéticas geradas, aplicando o algorítmo Neighbour-Joining com testes estatísticos bootstrap com 1500 replicações.

3.5. Análise da expressão gênica por PCR em Tempo Real

O RNA foi extraído pelo Kit Total RNA isolation – NucleoSpin RNA II, com algumas modificações na fase inicial para quebrar a parede, com a adição de AE (Acetato de sódio e EDTA) e SDS10%. Este Kit possui a capacidade de extração de 100ug/60uL.

Para o desenho dos iniciadores foi utilizada a ferramenta *on-line Genscript primer design* no modo avançado (*www.genscript.com/cgi-bin/tools*) empregando os seguintes parâmetros: os tamanhos dos iniciadores entre 17 e 25 bases, valor de *Tm* em 59°C e tamanho dos *amplicons* entre 70 a 110pb. Os pares de iniciadores obtidos foram analisados com a ferramenta *Netprimer* para a determinação da formação de auto-híbridos, duplex, *hairpins* e *loops* (*www.premierbiosoft.com/netprimer/netprlaunch /netprlaunch.html*). Os pares de iniciadores que apresentaram um *ranking* maior do que 90% foram selecionados para os ensaios de *qPCR* (Tabela 8).

A expressão relativa desses genes de *D. bruxellensis* foi avaliada a partir de variações de cultivos em diferentes meios de cultura. Dois procedimentos foram utilizados. A avaliação da resposta rápida de expressão (*short-term expression*) foi realizada após uma hora de incubação nos diferentes meios de cultura. A resposta tardia de expressão gênica (*long-term expression*) foi avaliada depois da coleta de amostras durante os experimentos de cultivo celular nos meios específicos quando as culturas atingiram valores de densidade óptica

(DO_{600nm}) em torno de 0,1 (fase *lag* do crescimento), 1,0 (fase exponencial de crescimento) e 10 (final da fase exponencial de crescimento). Os meios de cultura estão descritos na Tabela 3.

Tabela 8. Genes codificantes e sequencia dos iniciadores utilizados na análise de expressão gênica por PCR em Tempo Real.

Iniciador	Tamanho do fragmento	Seqüências (5' – 3')
EFA1	71pb	F-CATGGGATGACGAGACCGAT
		R-CACCAAACCGTCCATCTTGAT
dbADH3	81pb	F-GTGCTGGAGGTGGTTTAGGT
		R-AGCCACCATCAATACCAACA
dbADH7	103pb	F-GGAAAGTGCTACAGGTGCAA
		R-ATCCTCCCTGAGTTTTGGTG
dbARO10-1	95pb	F-ACGGAACATGCAACGAATTA
		R-CACTCCCATCGTGGTAACAA
dbARO10-2	71pb	F-TGATGGATGTTCTTCCGAGA
		R-TGTGTATCGGACCGCATTAT

3.6. Atividade Enzimática

Células de *D. bruxellensis* cultivadas em diferentes meios foram coletadas por centrifugação e ressuspendidas em tampão Hepes 200 mM, pH 7,2 gelado. Foram adicionados o inibidor de proteases PMSF para concentração final de 100 mM e o mesmo volume em pérolas de vidro (Ø460-600 μm). A lise mecânica foi realizada por agitação do tipo vórtex em cinco a seis ciclos de 1 minuto de agitação intercalado por um minuto no gelo para evitar desnaturação protéica pelo calor. A amostras foram centrifugadas por 10 minutos a 12.000 rpm a 4°C e o sobrenadante foi coletado.

A atividade enzimática fenil-piruvato descarboxilase foi medida seguindo o procedimento descrito por Vuralhan et al (2003) e Vuralhan et al (2005). A mistura de reação continha 100 mM de tampão fosfato (KH₂PO₄/K₂HPO₄) pH 7, 0,2 mM de NADH, 0,2 U de álcool desidrogenase de fígado eqüino (Sigma-Aldrich), 2 mM de tiamina pirofosfato e 40 mM de fenil piruvato e diferentes volumes do extrato celular, no volume final de 1 mL. A reação foi preparada sem o substrato fenil-piruvato e estabilizada por alguns minutos, e

iniciada depois da adição do substrato e avaliação da variação da absorbância a 340 nm. Para determinação da atividade piruvato descarboxilase a reação enzimática continha 100 mM de tampão imidazol pH 6,5, 10 mM de MgCl₂; 2 mM de tiamina pirofosfato, 0,15 mM de NADH, 0,35 U de álcool desidrogenase de levedura comercial (Sigma-Aldrich) e diferentes volumes do extrato celular. A reação foi iniciada com adição de piruvato para 40 mM no volume final de 1 mL. Essas duas reações se baseiam na reação acoplada da conversão do substrato piruvato ou fenil-piruvato a seus aldeídos correspondentes pelas enzimas contidas nos extratos celulares e posterior redução desses aldeídos a seus alcoóis correspondentes pela Adh comercial adicionada. Portanto, mede-se a oxidação (consumo) de NADH com a estequiometria de 1 mol de NADH oxidado para cada mol de substrato consumido. Atividade álcool desidrogenase foi determinada a partir de reações contendo 100 mM de tampão fosfato (KH₂PO₄/K₂HPO₄) pH 7, 40mM de NAD⁺ e diferentes volumes do extrato celular. A reação foi iniciada com a adição de etanol para 2% no volume final de 1 mL. O cálculo da atividade enzimática foi realizado pela variação da absorbância ao longo do tempo, utilizando-se o coeficiente de extinção molar (ε₃₄₀) de 6,3 x 10⁶ M/cm para o NADH.

A determinação da concentração protéica nos extratos foi feita pelo método de Lowry utilizando o reagente de Folin (seguindo as instruções descritas por Verduyin et al, 1990).

A velocidade da reação foi medida a partir da seguinte equação:
$$v = \left(\frac{\Delta A_{340}}{\Delta t}\right)/6,3$$

Donde: ΔA representa a variação da absorbância a 340 nm e um intervalo de tempo da curva de reação (Δt).

Para determinação da atividade específica, a velocidade de reação foi dividida pela quantidade em mg de proteínas do extrato celular que foi adicionada a reação. A unidade padrão utilizada (U) foi mol de NADH consumido ou produzido por minuto de reação por mg de proteína na amostra (mol NADH.min⁻¹.mg⁻¹).

4. Resultados

4.1. Constituição cariotípica

As primeiras análises de cariotipagem molecular foram realizadas segundo o protocolo 1 de corrida (Tabela 7) utilizando as linhagens *S. cerevisiae* S288C e *D. bruxellensis* GDB 237. Foram preparadas suspensões celulares nas concentrações de 50 mg/mL para *S. cerevisiae* e de 25 mg/mL, 50 mg/mL, 75 mg/mL e 100 mg/mL para *D. bruxellensis* 237 (Figura 8). Como já estava bem definida para o grupo da Unicamp a concentração celular para a linhagem *S. cerevisiae* utilizada em corrida de PFGE, tivemos que padronizar a concentração celular adequada para a *D. bruxellensis*. Conseguimos visualizar os cromossomos em todas as concentrações testadas para a *D. bruxellensis*, mas verificamos que a capacidade de extração foi capaz de gerar resultados satisfatórios nas menores concentrações, 25mg/mL e 50 mg/mL. E, apesar da visualização dos cromossomos, não ficou bem definida a separação dos mesmos.

As análise seguintes apresentaram variações como a descrita no protocolo 2 de corrida (Tabela 7), utilizando o marcador *S. pombe* size marker bio rad (50 mg/mL), linhagens da levedura *D. bruxellensis* 237, 239, 240, 248, 251, 329, 737 e 739 (25 mg/mL) e a levedura *S. cerevisiae* S288C (50 mg/mL) (Figura 9). Nesse momento conseguimos verificar a repetibilidade da extração para os diferentes isolados da *D. bruxellensis*, mas ainda foi necessário aumentar o tempo de corrida para melhor visualização da separação cromossômica.

E finalmente o protocolo 3 de corrida (Tabela 7) foi testado com as linhagens *S. pombe*, *D. bruxellensis* 237, 239, 248 e 251 e *S. cerevisiae* S288C. As amostras continham a mesma concentração celular do resultado anterior e as linhagens de *D. bruxellensis* foram submetidas a tratamento com RNase. No gel foram colocadas as amostras de *D. bruxellensis* com e sem tratamento com RNase (Figura 10). Nesse momento já estava definido a concentração celular, 25mg/ml para a *D. bruxellensis*. Este último protocolo conseguiu separar os cromossomos da *D. bruxellensis*, e definir qual o tamanho dos mesmos, baseado nos valores conhecidos para os cromossomos da *S. pombe* e da *S. cerevisiae*. O número de cromossomos em *D. bruxellensis* variou de 4 a 6 cromossomos e o tamanho dos cromossomos variou entre 0,67Mb e 5,7Mb. O tratamento com RNase para limpar mais o rastro presente no final da corrida não gerou o resultado esperado, mas também não comprometendo o resultado.

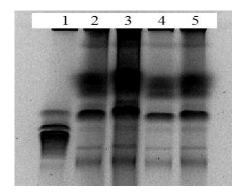


Figura 8. Eletroforese em campo pulsado para separação cromossômica. Linha 1: *S. cerevisiae* S288C (50 mg/mL), linha 2: *D. bruxelensis* 237 (75 mg/mL), linha 3: *D. bruxelensis* 237 (100 mg/mL), linha 4: *D. bruxelensis* 237 (25 mg/mL) e linha 5: *D. bruxelensis* 237 (50 mg/mL).

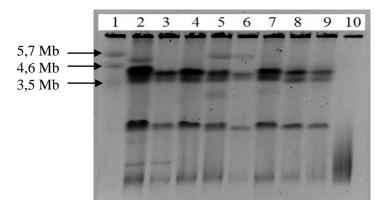


Figura 9. Eletroforese em campo pulsado para separação cromossômica. Linha 1: *S. pombe*; linhas 2 a 9: linhagens *D. bruxellensis* 237, 239, 240, 248, 251, 329, 737 e 739 respectivamente; linha 10: *S. cerevisiae* S288C.

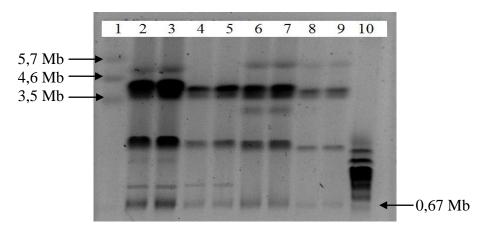


Figura 10. Eletroforese em campo pulsado para separação cromossômica. Linha 1: *S. pombe*; linhas 2 a 9: linhagens *D. bruxellensis*, 237, 239, 248 e 251 com e sem tratamento com Rnase, respectivamente; linha 10: *S. cerevisiae* S288C.

4.2. Análise da constituição genética e do status filogenético da *D. bruxellensis* em relação ao grupo ascomiceto

Para análise dos genes cromossômicos de *D. bruxellensis* foram escolhidos dez genes não repetidos *em S. cerevisiae* e para investigação dos eventos de duplicação no genoma em *D. bruxellensis* forma escolhidos nove genes homólogos duplicados em *S. cerevisiae*. A PCR com estes primers foi otimizada tendo como controle positivo a *S. cerevisiae*. Todas as amplificações por PCR conseguiram gerar o fragmento com tamanho esperado para as amostras de *S. cerevisiae*, entretanto não foram obtidos fragmentos para as amostras de *D. bruxellensis* para nenhum iniciador (primers).

A partir da disponibilidade de busca por seqüências no banco de dados do Projeto *Dekkera bruxellensis*, as seqüências de primers desenhadas para *S. cerevisiae* e utilizadas para amplificar amostras de *D. bruxellensis*, foram posteriormente confrontadas a partir da ferramenta BLAST contra o banco *Dekkera* e o resultado foi justamente o não reconhecimento dessas seqüências desenhadas a partir da *S. cerevisiae* (dados não apresentados).

4.3. Descrição do banco de dados das sequências de D. bruxellensis

O banco de dados privado contendo as seqüências da levedura *D. bruxellensis*, disponibilizadas pelo Prof. Jure Piskur da Universidade de Lund, Suécia, foi criado e encontra-se hospedado no site http://www.lge.ibi.unicamp.br/dekkera/ (Figura 11), do Laboratório de Genômica e Expressão (LGE), Instituto de Biologia da UNICAMP, como parte das atividades do projeto de pesquisa de parceria entre a UFPE e a UNICAMP com financiamento do CNPq. Este banco está disponível para acesso a partir de cadastro nos dois grupos de pesquisa envolvidos.

Através do Projeto *Dekkera bruxellensis* é possível acessar todas as seqüências através de buscas pela ferramenta BLAST, onde são obtidos os *contigs* referentes a cada busca; ou pelo *gene projects*, onde são realizadas buscas específicas para cada seqüência (Figura 12), com a possibilidade de criar pastas onde ficam armazenadas as informações de cada busca específica.

Os resultados das buscas no Projeto *Dekkera bruxellensis* são visualizados em sequências de nucleotídeos e podem ser resgatados no formato FASTA.

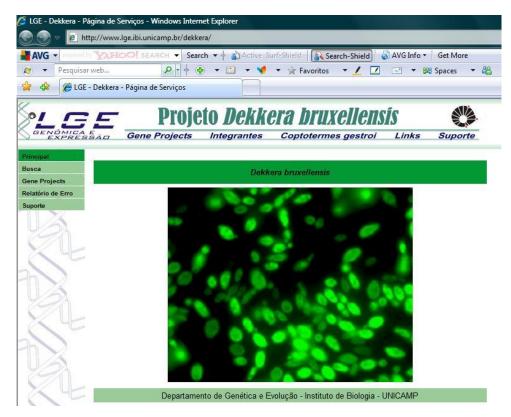


Figura 11. Site do Projeto *Dekkera bruxellensis*. Banco de dados de seqüências de nucleotídeos do genoma de *Dekkera bruxellensis*, hospedado no LGE-UNICAMP (http://www.lge.ibi.unicamp.br/dekkera/).

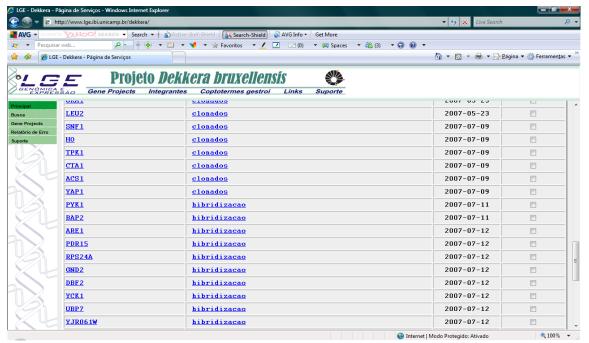


Figura 12. Gene projects do Projeto *Dekkera bruxellensis*. Sequências de primers para os genes não repetidos e genes homólogos duplicados em *S. cerevisiae*, usados para precisar a posição filogenética da levedura *D. bruxellensis* dentro da família Saccharomycetacea.

4.4. Identificação e análise estrutural dos genes codificantes do processo fermentativo em *D. bruxellensis*

4.4.1. Identificação das sequências

Para a identificação e análise dos genes codificantes das enzimas piruvato descarboxilase (PDC) e álcool desidrogenase (ADH) no genoma de D. bruxellensis, seqüências depositadas em banco de dados públicos como o Saccharomyces Genome Database, Genolevures Database e GenBank, foram resgatadas. No banco de dados Saccharomyces Genome Database as seqüências dos genes das famílias PDC (PDC1, PDC5, PDC6, THI3 e ARO10) e ADH (ADH1, ADH2, ADH3, ADH4, ADH5, ADH6 e ADH7) da levedura S. cerevisiae foram adquiridas pela busca a cada gene. A partir desses resultados, novas buscas foram feitas através de comparação nos bancos Genolevures e GenBank utilizando as ferramentas BLASTp. Foram resgatadas seqüências de aminoácidos das proteínas correspondentes que apresentavam e-value ≤ -20 nas espécies A. gossypii, C. albicans, C. glagrata, D. hansenii, K. lactis, e Y. lipolytica. As seqüências da espécie Dekkera bruxellensis foram obtidas através do banco Dekkera bruxellensis utilizando a ferramenta tBLASTn onde apenas duas seqüências foram selecionadas por apresentarem ORFs completas para prováveis genes das famílias PDC (dbARO10-1 e dbARO10-2) e ADH (dbADH3 e dbADH7), cujos e-values eram menores que -20 (Tabelas 9 e 10).

4.4.2. Alinhamento múltiplo

Para determinar as similaridades e divergências dos genes da piruvato descarboxilase e da álcool desidrogenase entre as espécies de Hemiascomicetos: *C. glabrata, C. albicans, K. lactis, D. hansenii, Y. lipolytica, A. gossypii, S. cerevisiae* e *D. bruxellensis*, foram realizados alinhamentos múltiplos das seqüências obtidas utilizando o programa Clustal W. A visualização desses alinhamentos foi efetuada a partir do programa Bioedit 7.0 (Figura 13) que permitiu a visualização de espaçamentos (gaps), regiões de consenso e regiões de divergências. Ainda no pacote Bioedit, foi utilizada a ferramenta matriz de identidade de seqüência (Sequence Identity Matrix) que fornece o percentual de similaridade entre os genes (Tabelas 11 e 12).

Os genes dbARO10-1 e dbARO10-2 apresentaram maiores valores de similaridade quando confrontados com os genes ARO10 dos diferentes ascomicetos em comparação com os outros

genes da família *PDC* e o homólogo *THI3*. O maior valor encontrado para o *dbARO10-1* estava relacionado ao *ARO10* da *K. lactis* apresentando 0,335 de similaridade. A maior similaridade encontrada para o gene *dbARO10-2* foi para o gene *ARO10* da *D. hansenii* e o valor encontrado foi de 0,346 de similaridade.

Os genes de *ADH* encontrados na *D. bruxellensis* também foram analisados e o gene *dbADH3* apresentou maior similaridade com o grupo de genes *ADH3* dos diferentes ascomicetos, principalmente a *C. albicans* com o valor de 0,714 de similaridade. O gene *dbADH7* apresentou maior similaridade com os genes *ADH7* e *ADH6* dos diferentes ascomicetos mas com maior similaridade para os genes *ADH7*, apresentando maior similaridade com a *ADH7* da *C. glabrata* apresentando 0,430 de similaridade.



Figura 13: Alinhamento múltiplo das seqüências pelo programa Clustal W. A visualização desses alinhamentos foi efetuada a partir do programa Bioedit 7.0

Tabela 9. Identificação das seqüências dos genes da família de PDC e seus genes homólogos das espécies do Filo Ascomycota.

Espécie	score	e-value	Nº de acesso do SGD e/ou Genolevures	Nº de acesso do GenBank
Saccharomyces cerevisiae PDC1	ND	ND	PDC1/YLR004c	CAA54522
Saccharomyces cerevisiae PDC5	ND	ND	PDC5/YLR134	ND
Saccharomyces cerevisiae PDC6	ND	ND	PDC6/YGR087c	ND
Saccharomyces cerevisiae ARO10	ND	ND	ARO10/YDR380w	ND
Saccharomyces cerevisiae THI3	ND	ND	THI3/ YDL080c	ND
Ashbya gossypii PDC1	940	0.0	ND	NP983270.1
Ashbya gossypii ARO10	634	5,00e-180	ND	NP983613.1
Ashbya gossypii THI3	699	3,00e-178	ND	NP982469.1
Candida albicans PDC1	812	0.0	ND	XP715589.1
Candida albicans ARO10	343	3,00e-92	ND	XP711076.1
Candida glabrata PDC1	986	0.0	CAGL0M07920g	AAN77243.1
Candida glabrata ARO10	724	0.0	CAGL0A03102g	XP444902.1
Candida glabrata THI3	796	0.0	CAGL0L06842g	XP449074.1
Debaryomyces hansenii PDC1	783	0.0	DEHA0G19525g	XP462338.2
Debaryomyces hansenii ARO10	341	1,00e-93	DEHA0D11066g	XP458905.2
Debaryomyces hansenii THI3	605	e-173	DEHA0B03784g	XP457131.2
Kluyveromyces lactis PDC1	955	0.0	KLLA0E16357g	XP454684.1
Kluyveromyces lactis ARO10	724	0.0	KLLA0E02662g	XP454068.1
Yarrowia lipolytica PDC1	618	e-177	YALI0D10131g	XP502647.1
Yarrowia lipolytica ARO10	374	e-104	YALI0D06930g	XP502508.1
Dekkera bruxellensis dbARO10-1	306	5,00e-84	ND	ND
Dekkera bruxellensis dbARO10-2	307	2,00e-84	ND	ND

ND – Não determinado

Liberal, A. T. S. Análise da constituição genética de linhagens industriais ...

Tabela 10. Identificação das seqüências dos genes da família ADH das espécies do Filo Ascomycota.

Espécie	score	e-value	Nº de acesso do SGD e/ou	Nº de acesso do
			Genolevures	GenBank
Saccharomyces cerevisiae ADH2	ND	ND	YMR303C	ND
Saccharomyces cerevisiae ADH3	ND	ND	YMR083W	ND
Saccharomyces cerevisiae ADH4	ND	ND	YGL256W	ND
Saccharomyces cerevisiae ADH5	ND	ND	YBR145W	ND
Saccharomyces cerevisiae ADH6	ND	ND	YMR318C	ND
Saccharomyces cerevisiae ADH7	ND	ND	YCR105W	ND
Ashbya gossypii ADH3	473	e-131	ND	NP984892.1
Candida albicans ADH3	497	6,00e-139	ND	XP717649.1
Candida albicans ADH7	216	2,00e-54	ND	XP719199.1
Candida glabrata ADH3	492	2,00e-137	ND	XP447774.1
Candida glabrata ADH7	265	2,00e-69	ND	XP447094.1
Debaryomyces hansenii ADH3	470	8,00e-131	ND	XP462457.1
Debaryomyces hansenii ADH7	211	5,00e-53	ND	XP456979.1
Kluyveromyces lactis ADH3	496	e-138	ND	XP455689.1
Kluyveromyces lactis ADH7	248	4,00e-64	ND	XP454851.1
Yarrowia lipolytica ADH3	458	3,00e-127	ND	XP500127.1
Dekkera bruxellensis dbADH3	456	e -129	ND	ND
Dekkera bruxellensis dbADH7	245	8e -66	ND	ND

ND – Não determinado

Tabela 11. Similaridade das Seqüências de aminoácidos da Família PDC e Genes Homólogos no grupo dos Ascomicetos

Espécies	S. cerevisiae PDCI	S. cerevisiae PDC5	S. cerevisiae PDC6	C. glabrata PDC1	A. gossypii PDCI	K. lactis PDC1	A. gossypii THI3	C. albicans PDCI	D. hansenii PDCI	D. hansenii THI3	Y. lipolytica PDC1	S. cerevisiae THI3	C. glabrata THI3	Y. lipolytica ARO10	S. cerevisiae ARO10	C. glabrata ARO10	K. lactis ARO10	A. gossypii ARO10	C. albicans ARO10	D. hansenii ARO10	D. bruxellensis dbARO10-1	D. bruxellensis dbARO10-2
S. cerevisiae PDC1	ID	0,879	0,84	0,886	0,802	0,861	0,808	0,693	0,672	0,671	0,566	0,472	0,445	0,369	0,297	0,283	0,276	0,292	0,28	0,279	0,286	0,281
S. cerevisiae PDC5		ID	0,809	0,859	0,776	0,806	0,763	0,666	0,662	0,661	0,555	0,463	0,438	0,361	0,286	0,285	0,275	0,272	0,283	0,275	0,285	0,271
S. cerevisiae PDC6			ID	0,836	0,762	0,797	0,785	0,663	0,658	0,659	0,562	0,463	0,432	0,377	0,302	0,292	0,279	0,281	0,269	0,288	0,286	0,284
C. glabrata PDC1				ID	0,834	0,857	0,825	0,707	0,699	0,682	0,573	0,477	0,443	0,379	0,297	0,294	0,281	0,289	0,274	0,272	0,285	0,281
A. gossypii PDC1					ID	0,822	0,803	0,679	0,656	0,667	0,542	0,465	0,436	0,368	0,292	0,288	0,273	0,277	0,274	0,267	0,272	0,276
K. lactis PDC1						ID	0,813	0,712	0,704	0,687	0,573	0,468	0,448	0,377	0,297	0,289	0,281	0,289	0,267	0,268	0,277	0,29
A. gossypii THI3							ID	0,684	0,684	0,663	0,578	0,469	0,448	0,367	0,297	0,295	0,275	0,284	0,272	0,275	0,288	0,275
C. albicans PDC1								ID	0,694	0,683	0,564	0,453	0,433	0,344	0,286	0,283	0,273	0,268	0,256	0,246	0,265	0,285
D. hansenii PDC1									ID	0,669	0,548	0,448	0,429	0,354	0,275	0,281	0,264	0,27	0,255	0,254	0,264	0,271
D. hansenii THI3										ID	0,544	0,468	0,443	0,368	0,289	0,285	0,28	0,279	0,272	0,272	0,277	0,28
Y. lipolytica PDC1											ID	0,419	0,388	0,361	0,284	0,271	0,246	0,271	0,257	0,264	0,271	0,261
S. cerevisiae THI3												ID	0,606	0,32	0,253	0,241	0,259	0,256	0,23	0,247	0,259	0,246
C. glabrata THI3													ID	0,304	0,268	0,251	0,261	0,255	0,234	0,227	0,255	0,248
Y. lipolytica ARO10														ID	0,32	0,319	0,327	0,326	0,334	0,314	0,322	0,333
S. cerevisiae ARO10															ID	0,57	0,467	0,476	0,306	0,32	0,318	0,308
C. glabrata ARO10																ID	0,466	0,45	0,304	0,323	0,315	0,308
K. lactis ARO10																	ID	0,471	0,321	0,3	0,335	0,289
A. gossypii ARO10																		ID	0,323	0,322	0,311	0,309
C albicans ARO10																			ID	0,453	0,327	0,341
D. hansenii ARO10																				ID	0,318	0,346
D. bruxellensis dbARO10-1																					ID	0,377
D. bruxellensis dbARO10-2																						ID

Tabela 12. Similaridade das Seqüências de aminoácidos da Família ADH no grupo dos Ascomicetos

Espécies	S. cerevisiae ADH1	S. cerevisiae ADH2	S.cerevisiae ADH3	S. cerevisiae ADH4	S. cerevisiae ADH5	S. cerevisiae ADH6	S. cerevisiae ADH7	A. gossypii ADH3	C. albicans ADH3	C. glabrata ADH3	D. hansenii ADH3	K. lactis ADH3	Y. lipolytica ADH3	C. albicans ADH7	C. glabrata ADH7	D. hansenii ADH7	K. lactis ADH7	D. bruxellensis dbADH3	D. bruxellensis dbADH7
S. cerevisiae ADH1	ID	0,931	0,736	0,115	0,757	0,234	0,231	0,849	0,77	0,709	0,742	0,736	0,681	0,238	0,234	0,242	0,247	0,671	0,216
S. cerevisiae ADH2		ID	0,73	0,115	0,763	0,229	0,231	0,843	0,767	0,704	0,736	0,725	0,681	0,241	0,229	0,237	0,242	0,687	0,214
S. cerevisiae ADH3			ID	0,1	0,661	0,207	0,206	0,73	0,701	0,76	0,698	0,792	0,65	0,219	0,214	0,234	0,229	0,704	0,189
S. cerevisiae ADH4				ID	0,108	0,079	0,097	0,115	0,108	0,103	0,1	0,1	0,115	0,099	0,099	0,079	0,09	0,103	0,061
S. cerevisiae ADH5					ID	0,255	0,254	0,72	0,643	0,631	0,655	0,64	0,601	0,233	0,252	0,244	0,257	0,606	0,212
S. cerevisiae ADH6						ID	0,634	0,22	0,239	0,201	0,217	0,214	0,206	0,427	0,805	0,452	0,604	0,229	0,389
S. cerevisiae ADH7							ID	0,23	0,228	0,21	0,217	0,214	0,23	0,45	0,656	0,421	0,567	0,223	0,398
A. gossypii ADH3								ID	0,737	0,685	0,763	0,728	0,692	0,235	0,225	0,25	0,244	0,679	0,217
C. albicans ADH3									ID	0,68	0,77	0,706	0,722	0,235	0,237	0,242	0,263	0,714	0,219
C. glabrata ADH3										ID	0,672	0,765	0,655	0,233	0,203	0,226	0,226	0,693	0,201
D. hansenii ADH3											ID	0,698	0,69	0,214	0,22	0,231	0,241	0,668	0,208
K. lactis ADH3												ID	0,653	0,216	0,209	0,237	0,219	0,709	0,207
Y. lipolytica ADH3													ID	0,227	0,212	0,228	0,244	0,654	0,213
C. albicans ADH7														ID	0,437	0,479	0,449	0,239	0,351
C. glabrata ADH7															ID	0,452	0,637	0,232	0,43
D. hansenii ADH7																ID	0,439	0,242	0,346
K. lactis ADH7																	ID	0,229	0,397
D. bruxellensis dbADH3																		ID	0,204
D. bruxellensis dbADH7																			ID

4.4.3. Análise Filogenética

PDC

Foram identificados dois *contigs* inteiros para o gene *ARO10* na *D. bruxellensis*. Esses genes foram nomeados a partir dos *contigs* encontrados no banco de dados *Dekkera* e receberam as seguintes denominações: O contig 2774 do banco de dados *Dekkera* foi nomeado de *dbARO10-1* e o contig 3332 do banco de dados *Dekkera* foi nomeado de *dbARO10-2*.

Como conseguimos visualizar, correspondem a dois genes distintos, pois possuem diferenças na sequência de aminoácidos e possuem uma similaridade de apenas 0,377 quando confrontadas entre si.

Para verificar a evolução do gene da piruvato descarboxilase dentro do grupo dos Ascomicetos foram construídas árvores filogenéticas baseadas nas seqüências de aminoácidos do gene da *PDC1* e *ARO10* e agrupando todos os genes da família *PDC* (*PDC1*, *PDC5* e *PDC6*) e seus homólogos (*THI3* e *ARO10*). Podemos afirmar que os genes encontrados em *D. bruxellensis* correspondem aos genes *ARO10*, pois o agrupamento desses genes nas diferentes espécies do grupo ascomiceto formou um ramo distinto da família *PDC* e do homólogo *THI3*, mas agrupou com o homólogo *ARO10* dos diferentes ascomicetos, mostrando assim que os genes *dbARO10* correspondem a ortólogos do *ARO10* dessas espécies.

Com a finalidade de corroborar os resultados até então encontrados, foi gerada uma árvore filogenética que foi construída a partir das seqüências de aminoácidos dos três genes da família PDC (PDC1, PDC5 e PDC6) mais os dois genes homólogos (THI3 e ARO10) das espécies do grupo dos Ascomicetos A. gossypii, C. albicans, C. glabrata, D. bruxellensis, D. hansenii, K. lactis, S. cerevisiae e Y. lipolytica. Como era de se esperar, os três genes da família PDC ficaram agrupados em clados próximos, com os genes PDC1 e PDC5 compartilhando um clado único, próximo ao clado do gene PDC6. Todas as seqüências do gene ARO10 das espécies A. gossypii, C. albicans, C. glabrata, D. hansenii, K. lactis, S. cerevisiae, Y. lipolytica incluindo os genes dbARO de D. bruxellensis, se agruparam a partir de um único braço da arvore filogenética. (Figura 14).

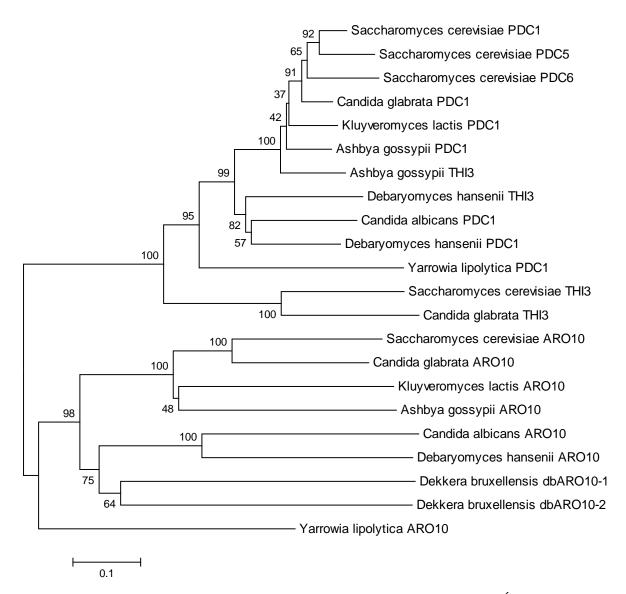


Figura 14. Gene Piruvato Descarboxilase dentro do grupo dos Ascomicetos. Árvore filogenética construída a partir das seqüências dos genes da família PDC e seus homólogos, ARO10 e THI3, com espécies do grupo dos Ascomicetos usando o agrupamento do tipo Neighbor Joining.

ADH

Foram identificados dois *contigs* inteiros para o gene *ADH* na *D. bruxellensis*. Esses genes foram nomeados a partir dos *contigs* encontrados no banco de dados *Dekkera* e receberam as seguintes denominações:

O contig 357 do banco de dados *Dekkera* foi nomeado de *dbADH*7 e o contig 3093 do banco de dados *Dekkera* foi nomeado de *dbADH*3.

Para verificar a evolução do gene da álcool descarboxilase dentro do grupo dos Ascomicetos foram construídas árvores filogenéticas baseadas nas seqüências de aminoácidos

do gene da *ADH* Podemos afirmar que os genes encontrados em *D. bruxellensis* correspondem aos genes *ADH*, pois o agrupamento desses genes nas diferentes espécies do grupo ascomiceto formou um ramo distinto para cada *ADH* encontrada. Mostrando assim que os genes *dbADH* correspondem a ortólogos da *ADH* dessas espécies.

A família de *ADH*s de *S. cerevisiae* formaram três grupos: o primeiro grupo composto pela *ADH1*, *ADH2*, *ADH3* e *ADH5*, o segundo pela *ADH6* e *ADH7* e o terceiro pela *ADH4*. Todas as seqüências de *ADH*s de *S. cerevisiae* foram buscadas no banco de dados do projeto *D. bruxellensis*. O gene *dbADH3* foi selecionado como o representante do primeiro grupo de ADHs de *S. cerevisiae*, o gene *dbADH7* representando o segundo, enquanto nenhum contig foi encontrado relacionado a *ADH4*. Dentro de cada grupo buscou-se a *ADH* mais próxima de cada gene. Em relação ao gene *dbADH3*, a *ADH* mais próxima foi a *ADH3* e em relação ao gene *dbADH7* foi a *ADH7*.

Para confirmar a distinção entre dois grupos de *ADH*s representadas pelos *contigs* foi construída uma árvore filogenética com a presença de representantes do grupo dos Ascomicetos. Com essa construção foi possível verificar que dois ramos distintos são formados: um relacionado ao gene *dbADH3* que é mais próximo a *ADH3* dos outros ascomicetos e outro ramo relacionado ao gene *dbADH7* que é mais próximo a *ADH7* dos outros ascomicetos (Figura 15).

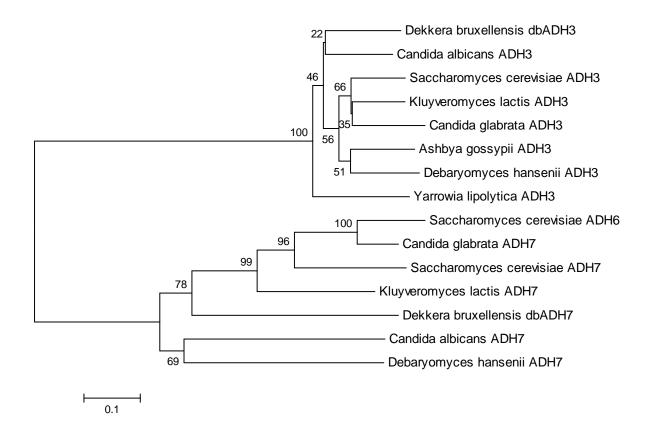


Figura 15. Gene Álcool Desidrogenase dentro do grupo dos Ascomicetos. Árvore filogenética construída a partir das seqüências dos genes ADH de *D. bruxellensis* com espécies do grupo dos Ascomicetos usando o agrupamento do tipo Neighbor Joining.

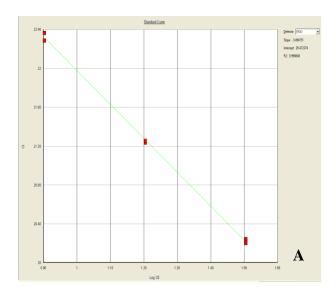
4.5. Análise da expressão gênica por PCR em Tempo Real - Padronizações

4.5.1. Padronização do Gene de Referência

Inicialmente foi utilizado o gene de referência já padronizado no laboratório para uso com leveduras *S. cerevisiae*, o ADK1 (Vidal, 2008), mas não foi possível estabelecer as curvas de eficiência para amostras de *D. bruxellensis*, pois a amplificação gerou apenas dímeros de primer com esse iniciador.

O gene EFA1 (fator de elongação alfa) foi escolhido para ser testado como gene de referência nos experimentos com *Dekkera bruxellensis*. Foram realizados todos os passos de otimização incluindo a titulação dos primers eficiência do ensaio e análise da curva de dissociação. A melhor concentração encontrada para uso dos primers foi de 200 nM, pois acima disso o Ct não apresentava diminuição, ou seja, aumento de amplificação, e passou a

detectar a presença de dímeros. Na curva de eficiência, baseado na concentração de oligos estabelecida no passo anterior, foi aplicada diluição seriada de uma amostra para avaliar a eficiência do experimento. Eficiência esta indicada pela inclinação da curva padrão. Foi obtida uma eficiência de 99% e um slop de -3,4, que são valores dentro do esperado para uma reação com boa eficiência (Figura 16A). Em relação à curva de dissociação apenas um pico foi obtido, bem definido e dentro do Tm esperado (Figura 16B).



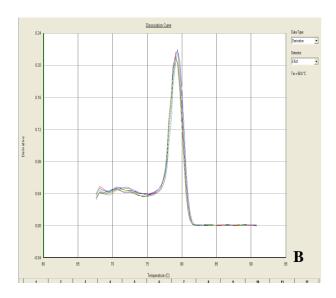
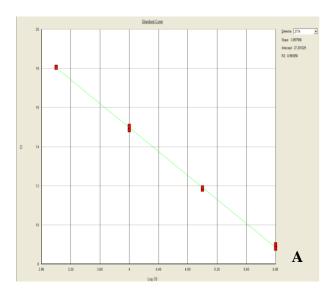


Figura 16: Avaliação da eficiência do ensaio para o gene de referência EFA1. **Painel A:** Curva Padrão com diluições de 1/10. **Painel B:** Curva de dissociação.

4.5.2. Padronização dos Genes do metabolismo fermentativo utilizados em PCR Tempo Real

PDC

Foram realizados todos os experimentos de otimização para os primers *dbARO10*-1 e *dbARO10*-2, sendo encontrada a concentração de 200 nM como a que produzia melhores curvas de amplificação, sem a formação de dímeros. A curva padrão apresentou uma eficiência de 99% e um slop de -3,1 para ambos os primers (Figura 17A e 18A, respectivamente). A curva de dissociação apresentou um pico único e bem definido para ambos os primers (Figura 17B e 18B, respectivamente).



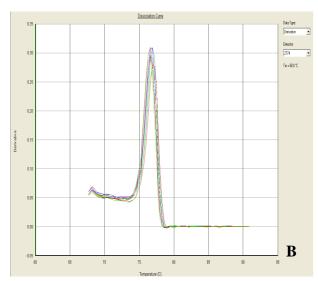
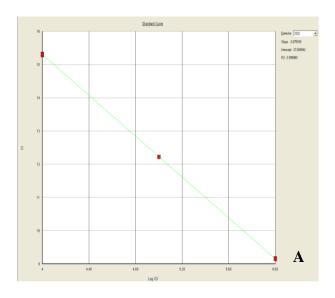


Figura 17: Avaliação da eficiência do ensaio para o *primer dbARO10-1*. **Painel A:** Curva Padrão com diluições de 1/10. **Painel B:** Curva de dissociação.



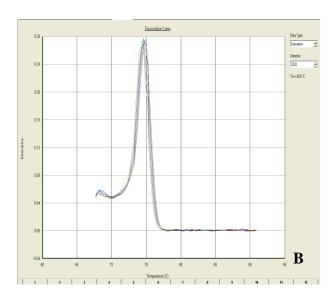


Figura 18. Avaliação da eficiência do ensaio para o *primer dbARO10-2*. **Painel A:** Curva Padrão com diluições de 1/10. **Painel B:** Curva de dissociação.

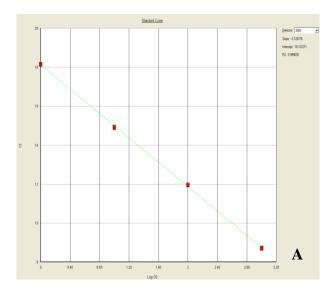
ADH

Todos os passos de otimização foram também realizados com os primers *dbADH3* e *dbADH7*, com a concentração ideal de primers estabelecida de 200 nM. A eficiência foi de 99% para ambos os primers e o slop de -3,1 e -3,2 respectivamente (Figura 19A e 20A, respectivamente). Entretanto a curva de dissociação para ambos os primers apresentou mais de um pico.

O primer *dbADH3* apresentou dois picos próximos e um pico com temperatura Tm mais baixa. Entretanto os dois picos mais fortes não apresentam Tm tão baixo que possa ser

considerado produto de dímero (Figura 19B). Quando aplicado em gel as amostras apresentaram um tamanho único de fragmento de acordo com o esperado, ou seja, 81 pb (Figura 21).

O primer *dbADH7* permitiu a visualização de dois picos bem distintos e sem a presença de um pico com Tm relacionado a dímeros (Figura 20B). Essas amostras também foram corridas em gel e apresentaram um único fragmento de 103 pb de acordo com o esperado (Figura 21). A formação dos dois picos em ambos os casos provavelmente está ocorrendo por diferença de conteúdo GC nos dois prováveis fragmentos que estão sendo detectados. Ou seja, é provável que a linhagem analisada seja heterozigota para os dois genes *ADH* analisados e que estes dois alelos estejam sendo detectados.



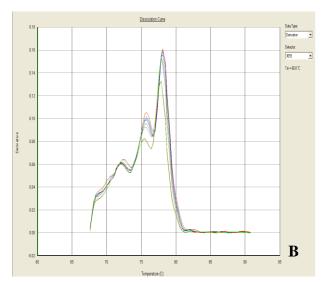
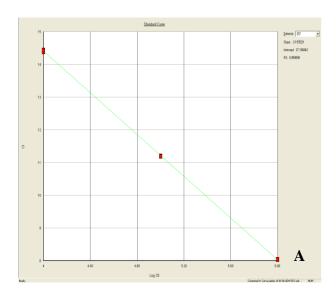


Figura 19. Avaliação da eficiência do ensaio para o *primer dbADH3*. **Painel A:** Curva Padrão com diluições de 1/10. **Painel B:** Curva de dissociação.



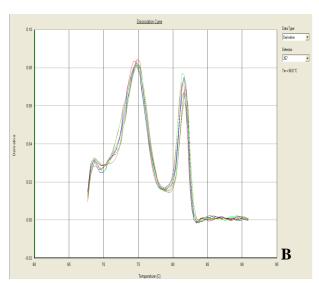


Figura 20. Avaliação da eficiência do ensaio para o *primer dbADH7*. **Painel A:** Curva Padrão com diluições de 1/10. **Painel B:** Curva de dissociação.

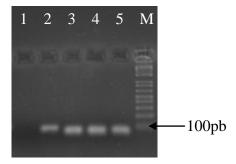


Figura 21: Produto da amplificação por PCR tempo real. Corrida em gel de agarose 1,3% para visualisar a banda única gerada após a amplificação. Linha1: branco, linha 2: *dbADH7* (103pb), linha 3: *dbADH3* (81pb), linha 4: *dbARO10-1* (95pb) e linha 5: *dbARO10-2* (71pb).

Finalizada, assim a padronização dos primers, incluindo desta forma o gene de referência e os genes de metabolismo fermentativo, que foram utilizados neste experimento de qPCR, iniciamos os experimentos de análise da expressão gênica em diferentes meios com diferentes fontes de carbono para verificar assim a variação de reposta apresentada pelas diferentes linhagens de *D. bruxellensis*.

4.6. Análise da expressão gênica por PCR em Tempo Real

4.6.1. Análise da expressão gênica nos genes dbARO10

Como era esperada a partir dos resultados da literatura relativos ao homólogo *ARO10*, a expressão dos dois genes *dbARO10* foi maior no meio de cultura contendo fenilalanina como fonte de nitrogênio do que no meio com amônia (Figura 22). Isto indica que realmente esses genes estão relacionados com o metabolismo de fenilalanina e que, então, deve corresponder realmente aos genes que codificam a enzima fenilpiruvato descarboxilase nas duas isoformas possíveis: Aro10-1p e Aro10-2p.

Meio NH3 X Fenilalanina

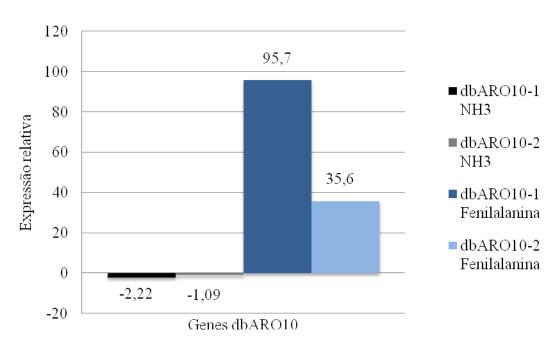


Figura 22. Comparação da expressão relativa dos genes *dbARO10*. Linhagem GDB248, cultivada nos meios NH3 e fenilalanina da tabela 2, ao atingir 1DO, tendo como referência o cultivo em 0,1DO.

A análise da expressão relativa dos dois genes *ARO10* durante o crescimento celular utilizou como referência as células na fase lag de crescimento. Quando a cultura atingiu a fase exponencial (DO = 1), a expressão do gene *dbARO10-1* foi quase 3 vezes maior do que o gene *dbARO10-2*, independente da linhagem estudada (Figura 23). Verificou-se, além disso, que a expressão dos dois genes foi sempre maior na linhagem industrial GDB 248 do que na linhagem de coleção CBS 74 (Figura 23). As culturas celulares não conseguiram atingir DO igual a 10 no meio com fenilalanina, pois houve declínio da densidade celular em função da morte das células. É possível que haja acúmulo de metabólitos tóxicos, tal como fenilacetaldeído, que não são eliminados apropriadamente pelas células de *D. bruxellensis* ao longo do crescimento celular. Portanto, não foi possível medir a expressão dos genes naquele momento do cultivo.

Expressão gênica dos genes dbARO10

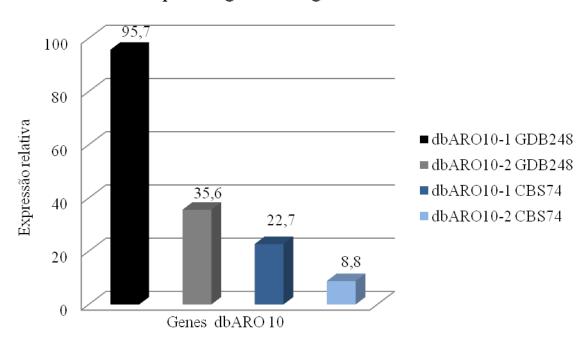


Figura 23. Expressão relativa dos genes *dbARO10*. Linhagens industriais GDB248 e CBS74, cultivadas no meio 3 da tabela 2, suplementado com fenilalanina. Expressão dos genes ao atingir 1DO com amostras de 0,1DO desse cultivo como referência.

4.6.2. Análise da expressão gênica nos genes dbADH

A expressão dos genes *dbADH* sempre foi maior ao ser atingida 1DO de crescimento celular, sendo que, a linhagem GDB248 apresentou maior expressão do gene *dbADH7* enquanto a linhagem CBS 74 apresentou maior expressão do gene *dbADH3* (Figura 24). O

gene *dbADH7* apresentou quatro vezes mais expressão na linhagem GDB248 que na CBS 74; enquanto que o gene *dbADH3* apresentou quinze vezes mais expressão na linhagem CBS 74 quando comparada à linhagem GDB248. Por serem linhagens de *D. bruxellensis* isoladas de processos fermentativos diferentes é esperado diferenças na expressão gênica. Esta diferença ocorre devido ao metabolismo diferenciado que é necessário em cada processo fermentativo específico e que podem estar relacionadas ao momento ou a intensidade da expressão. O gene *ADH7* está mais relacionado à síntese de álcool e tolerância ao aldeído, como a linhagem GDB248 foi isolada da produção de álcool, apresenta maior resposta ao seu meio utilizando esse gene. Entretanto a linhagem CBS 74 foi isolada da fermentação de cerveja, tendo assim maior expressão do gene *ADH3* que está relacionado à fermentação/respiração do metabolismo fermentativo. A análise de expressão dos dois genes permitiu verificar as diferenças nos dois momentos metabólicos estudados entre as duas linhagens de *D. bruxellensis*.

Expressão gênica dos gene dbADH 37,66 40 35 28,25 Expressão relativa 30 ■ dbADH3 GDB248 25 ■ dbADH7 GDB248 20 ■dbADH3CBS74 15 7,14 dbADH7 CBS74 10 2.555 0 Genes dbADH

Figura 24. Expressão relativa dos genes *dbADH*. Linhagens industriais GDB248 e CBS74, cultivadas no meio 1 da tabela 2. Expressão dos genes ao atingir 1DO com amostras de 0,1DO desse cultivo como referência.

4.6.3. Análise comparativa da expressão gênica nos genes dbPDC e dbADH

Quando analisamos os resultados de uma forma geral, é possível verificar que nos diversos meio testados (Tabela 3), para a linhagem GDB248, tendo como referências o meio de sulfato de amônia, o maior aumento de expressão foi visualisada para o gene *dbADH7*. O único meio testado que apresentou aumento de expressão para o gene *dbARO10* foi o meio

suplementado com fenilalanina com aumento de expressão para o gene *dbARO10-1*. Já o gene *dbARO10-2* mostrou-se reprimido em todas as condições apresentadas. Nesse meio suplementado com fenilalanina o gene *dbADH7*, que apresentou maior expressão nos outros meios, não apresentou resposta. Em relação a linhagem CBS74, a principal diferença é o aumento de expressão para o *dbADH3* no meio com glicerol e o aumento da expressão das *dbADH*s no meio suplementado com fenilalanina. O uso do meio NH3 como referência permite visualisar como o genes se comportam em relação a este meio NH3 para cada meio analisado (Tabela 13).

Quando analisamos os diversos meios ao atingir 1DO de crescimento, utilizando como referência o próprio meio quando em 0,1DO de crescimento, podemos visualisar a resposta de cada gene no meio testado em relação ao próprio meio durante o crescimento. Verificamos assim que o gene *ADH7* ainda é o mais expresso para a linhagem GDB248 dentre as *dbADH*s, mas para a linhagem CBS 74, o gene *ADH3* é que se mostra mais expresso, exceto para o meio com etanol. Na linhagem GDB248 o aumento de expressão para os genes *dbARO10* só ocorre no meio suplementado com fenilalanina enquanto que na linhagem CBS74 esse aumento de espressão ocorre no meio com fenilalanina e no meio de etanol.

Tabela 13: Comparação da expressão relativa dos genes *dbARO10* e *dbADH* cultivados em diferentes meios.

Meios ^a		G	enes		Linhagem	Referência b
	dbARO10-1	dbARO10-2	dbADH3	dbADH7		-
Sacarose + Amônia	19	-4,78	3	197	GDB248	NH3 (1DO)
Etanol + Amônia	7	-2,02	3,2	262	GDB248	NH3 (1DO)
Glicerol + Amônia	10,41	-5,18	4,7	75,15	GDB248	NH3 (1DO)
Glicose + Fenilalanina	923	-2,69	1,16	0	GDB248	NH3 (1DO)
Sacarose + Amônia	1,41	1,45	1,19	1,27	CBS74	NH3 (1DO)
Etanol + Amônia	-2,87	15,40	2,43	18,83	CBS74	NH3 (1DO)
Glicerol + Amônia	-59,71	-1,87	5,35	1,5	CBS74	NH3 (1DO)
Glicose + Fenilalanina	-2,74	28,54	77,44	424,61	CBS74	NH3 (1DO)
Glicose + NH3	-2,22	-1,09	-2,28	3,05	GDB248	0,1 DO
Sacarose + Amônia	4,68	2,69	-6,63	4,32	GDB248	0,1 DO
Etanol + Amônia	-4,96	23,59	-15,22	1,59	GDB248	0,1 DO
Glicerol + Amônia	1,42	11,08	1,27	1,57	GDB248	0,1 DO
Glicose + Fenilalanina	95,7	35,6	2,55	28,25	GDB248	0,1 DO
Glicose + NH3	-2,1	1,68	3,46	1,25	CBS74	0,1 DO
Sacarose + Amônia	1,53	-1,04	7,19	-1,09	CBS74	0,1 DO
Etanol + Amônia	-2,04	23,26	2,34	7,73	CBS74	0,1 DO
Glicerol + Amônia	-45,57	-2,48	46,53	1,81	CBS74	0,1 DO
Glicose + Fenilalanina	22,7	8,8	37,66	7,14	CBS74	0,1 DO

a - Meios com diferentes fontes de carbono (etanol, glicerol, sacarose e Glicose) e de Nitrogênio (amônia e fenilalanina), tabela 2. Dados coletados ao atingir 1DO de crescimento.

 $b-Tendo\ como\ referência\ o\ cultivo\ dessa\ linhagemr\ no\ meio\ 2\ (\ glicose+amônia)\ ou\ o\ cultivo\ da\ linhagem\ no\ meio\ analisado,\ quando\ em\ 0,1DO\ de\ crescimento.$

4.6.4. Avaliação da resposta rápida de expressão (*short-term expression*) e da resposta tardia de expressão gênica (*long-term expression*)

Nos experimentos de resposta rápida (indução) e resposta lenta que foram realizados na linhagem GDB248, os genes *dbARO10-1* e *dbARO10-2*, apresentaram maior expressão no meio suplementado com fenilalanina e repressão no meio suplementado com sulfato de amônia (Tabela 14). No experimento de resposta rápida o gene *dbARO10-2* foi 28 vezes mais expresso que o gene *dbARO10-1*. Enquanto que no experimento de resposta lenta o gene *dbARO10-1* é que foi 3 vezes mais expresso que o gene *dbARO10-2*. Os dois genes *dbARO10* encontrados na *D. bruxellensis* respondem positivamente ao meio com fenilalanina adicionada. Além disso, o gene *dbARO10-2* é responsável pela resposta rápida, enquanto o gene *dbARO10-1* é responsável pela resposta lenta, quando a *D. bruxellensis* é cultivada em meio suplementado com fenilalanina.

Os genes *dbADH* também apresentaram maior expressão no meio suplementado com fenilalanina, mas em valores menores que os encontrados para os genes *dbARO10*. Tanto na resposta rápida quanto na resposta lenta, o gene mais expresso foi o *dbADH7* apresentando 11 vezes mais expressão na resposta rápida e 3 vezes mais expressão na resposta lenta.

Tabela 14. Avaliação da resposta rápida de expressão (*short-term expression*) e da resposta tardia de expressão gênica (*long-term expression*).

			Genes de	bARO10		Genes dbADH									
	di	-1	d	bARO10-	2		dbADH3	?	dbADH7						
Experimento	Indução ^a	24 horas ^b I		Indução 24 horas			Indução	24	horas	Indução	o 24 horas				
Referência	NH3 ^c	NH3	DO 0,1 ^d	NH3	NH3	DO 0,1	NH3	NH3	DO 0,1	NH3	NH3	<u>DO 0,1</u>			
Meios															
Glicose + amônia	1	1	-2,22	1	1	-1,09	1	1	-2,28	1	1	3,05			
Glicose + Fenilalanina	2,95	923	95,7	82,7	-2,69	35,6	2,97	1,16	2,55	8,51	0	28,25			
Glicose + Etanol	-1,65	7	-4,96	11,08	-2,02	23,59	11,63	3,2	-15,22	11,75	262	1,59			
Glicose + Leucina	5,24	_	_	20,32	_	_	2,52	_	_	12,71	_	_			

a – Experimento de indução celular, onde as células de levedura foram colocadas nos diferentes meios de cultura e retiradas após 1 hora de incubação.

b – Experimento de incubação durante aproximadamente 24 horas, onde as células foram inoculadas nos diferentes meios de cultivo e analisadas após atingir 0,1DO e 1DO de crescimento celular.

c – A referência utilizada para analisar a expressão relativa foi o crescimento celular em meio de glicose + amônia ao atingir 1DO de crescimento celular e os meios analisados estavam em 1DO de crescimento.

d – A referência utilizada para analisar a expressão relativa foi o crescimento celular no próprio meio, quando em DO 0,1 e os meios analisados estavam em 1DO de crescimento.

4.7. Análise da atividade enzimática

A análise da atividade enzimática foi realizada nas linhagens *S. cerevisiae* JP1 e *D. bruxellensis* GDB248 (Tabela 15). Essas leveduras foram cultivadas em meios com duas diferentes fontes de nitrogênio: amônia e fenilalanina, para assim medir a atividade das enzimas álcool desidrogenase e fenilpiruvato descarboxilase. Dessa forma foi possível verificar a variação da atividade enzimática na *D. bruxellensis* quando submetida ao crescimento onde a única fonte de nitrogênio foi a fenilalanina. Da mesma forma que a da análise da expressão dos genes *dbARO10* mostrou maior expressão no meio suplementado com fenilalanina, a maior atividade enzimática para a fenilpiruvato descarboxilase foi encontrada para este meio, quando comparado com o meio suplementado com amônia. E esta atividade foi observada para ambas as linhagens *D. bruxellensis* e *S. cerevisiae*. Em relação a atividade da álcool desidrogenase, a maior atividade observada foi no meio suplementado com amônia, apresentado maior atividade para a linhagem *D. bruxellensis*.

Tabela 15. Atividade enzimática das culturas celulares de *D. bruxellensis* e de *S. cerevisiae* cultivadas em meio suplementado com Sulfato de amônia e fenilalanina como fonte de Nitrogênio.

Levedura	Fonte de N	Atividade álcool desidrogenase (Adh) [mmol NADH produzido/min/mg prt]	Fator de inibição Adh [Fenilanina/amônia]	Atividade fenilpiruvato descarboxilase (FPdc) [nmol NADH produzido/min/mg prt]	Fator de indução FPdc [Fenilanina/amônia]
S. cerevisiae JP1	Amônia	$3,23 \pm 0,2$	-	27,43 ± 1	-
	Fenilalanina	0.97 ± 0.02	-3,33	$69,35 \pm 4$	2,53
D. bruxellensis GDB248	Amônia	$4,94 \pm 0,14$	-	$15,54 \pm 4$	-
	Fenilalanina	0.18 ± 0.02	-27,4	$42,15 \pm 1$	2,71

5. Discussão

A levedura *D. bruxellensis* apresenta grande adaptação ao ambiente industrial, apesar das condições de estresse para o crescimento celular encontradas neste processo. Além disso, compartilha com a *S. cerevisiae* a capacidade de se desenvolver na ausência de oxigênio. Baseado nestas características adaptativas em comum e levando em consideração a grande quantidade de informações disponíveis sobre *S. cerevisiae*, buscou-se analisar a *D. bruxellensis* a partir das informações disponíveis sobre a levedura modelo *S. cerevisiae*.

Para precisar a posição filogenética de D. bruxellensis dentro da família Saccharomycetacea foram escolhidas sequências de genes cromossômicos. Os genes foram escolhidos com base em informações sobre a evolução gênica nos ascomicetos relacionados aos mecanismos de reprodução sexuada, regulação catabólica exercida pela glicose, resposta a estresse oxidativo e evolução de vias metabólicas específicas. Em relação à investigação dos eventos de duplicação no genoma de D. bruxellensis a partir de genes homólogos duplicados em S. cerevisiae o objetivo foi verificar quais genes encontravam-se duplicados na D. bruxellensis. A existência nos fungos de eventos de duplicação gênica seguidos de deriva evolucionária diferencial de uma das cópias é considerada uma das principais forças para a adaptação a novos nichos ecológicos e especiação adicional (Gojkovic et al., 2004). A constatação em D. bruxellensis de um padrão de redundância sugestivo de um evento de duplicação total do genoma ajudaria a situar a espécie na história evolutiva dos ascomicetos. Em S. cerevisiae, além desses genes dispostos em blocos gênicos duplicados, alguns genes sofreram duplicações independentes como parte de mecanismos celulares de adaptação a ambientes com alta disponibilidade de açúcar, baixa disponibilidade de fontes de nitrogênio e de oxigênio, tendo relação direta com processos fermentativos. Tais eventos independentes de duplicação ocorreram principalmente em regiões teloméricas e existe uma relação muito interessante entre o número de cópias destes genes e a capacidade fermentativa das células do grupo Saccharomyces sensu stricto (Gojkovic et al., 2004).

Diversas linhagens da levedura *D. bruxellensis* foram submetidas a eletroforese em campo pulsátil (PFGE) sob diferentes condições e tempos de migração, na tentativa de obter uma melhor separação dos cromossomos desta espécie. Inicialmente a linhagem *D. bruxellensis* GDB237 foi submetida a eletroforese em campo pulsátil juntamente com uma linhagem de *S. cerevisiae*. Sabendo que os cromossomos da *D. bruxellensis* são grandes, foi feita uma migração eletroforética direcionada para a separação desses cromossomos maiores. Entretanto, apenas o uso da *S. cerevisiae* como controle não permitiu uma boa análise dos resultados, visto que seus cromossomos são menores e em maior quantidade. Além de servir

como teste inicial de condições de migração, foi analisada também a capacidade de extração das células da *D. bruxellensis*, além da quantidade de material a ser colocado em gel para a corrida. Uma vez estabelecido o procedimento de extração do material genômico de *D. bruxellensis* e em quantidade suficiente, foi realizada uma segunda migração eletroforética agora utilizando uma *S. pombe* que apresenta cromossomos de tamanhos grandes, mais semelhantes aos apresentados pela *D. bruxellensis*. Tentando separar ainda mais os cromossomos, foi utilizada uma corrida por mais tempo e com *switch* dividido em dois blocos para separar os cromossomos maiores que ainda permaneceram sobrepostos. Além disso, foram utilizadas diversas linhagens de *D. bruxellensis* para verificar a reprodutibilidade do protocolo e a eficiência de extração nas diferentes linhagens. Foi utilizado apenas metade dos plugs de 50 mg/mL, devido a extração eficiente apresentada na primeira corrida. Na terceira corrida foi utilizado a RNAse na duplicata das amostras na tentativa de diminuir o rastro do final da corrida, entretanto nenhuma diferença foi verificada.

Segundo Miot-Sertier e Lonvaud-Funel (2007), D. bruxellensis apresenta um pequeno número de cromossomos com ausência de pequenos e médios cromossomos. Nossos resultados mostram que os isolados de fermentação alcoólica de D. bruxellensis desse processo também possuem cromossomos grandes, com ausência de pequenos cromossomos confirmando a literatura. Além disso, foi possível estabelecer que o número de cromossomos variou de quatro a seis dentre as linhagens da fermentação alcoólica utilizadas nesse trabalho, e que o tamanho destes cromossomos variou no intervalo entre 0,67 Mb e 5,7 Mb. Algumas bandas cromossômicas apresentaram-se mais intensas, provavelmente pela sobreposição de cromossomos de mesmo tamanho. Esses dados são bem similares aos encontrados recentemente na literatura a partir do estudo de 30 linhagens de D. bruxellensis isoladas de vinho (Hellborg e Piskur, 2009). Nas linhagens de vinho, o número de cromossomos variou de quatro a nove cromossomos, utilizando a mesma técnica de PFGE. O tamanho dos cromossomos variou de menos de 1 Mbp a mais de 6 Mbp. Em algumas linhagens, as bandas apresentaram maior intensidade sugerindo que alguns cromossomos tenham sobreposição devido ao tamanho. Um grau tão elevado de variação de cariótipo sugere que o genoma reformulou rapidamente a partir de uma linhagem única inicial (Hellborg e Piskur, 2009). Foi possível estabelecer assim, que os dados obtidos com a técnica de PFGE corroboram a alta variabilidade genética obtida a partir de técnicas de tipagem genética de isolados da fermentação de álcool combustível (Souza-Liberal, 2007) e da indústria vinícula (Martorell et al., 2006; Mitrakul et al., 1999). A situação atual, da grande diversidade quanto ao número e tamanho dos cromossomos, poderia ser explicada por um evento de hibridização em que dois genomas semelhantes, mas diferentes, recentemente se fundiram ou o progenitor diplóide de

todas as linhagens analisadas perdeu um ciclo sexual regular, e o genoma começou a acumular mutações (Hellborg e Piskur, 2009; Oelofse *et al.*, 2009).

O sequenciamento e a análise do genoma são ferramentas importantes para obter informações sobre o metabolismo e o desenvolvimento de organismos. Recentemente os bioinformatas e os geneticistas genômicos vem debatendo qual a real importância de se seqüenciar por completo um organismo levando em consideração os custos e benefícios. Além do que, pode-se trabalhar com análise comparativa com outros organismos relacionados filogeneticamente que possuem mais informações disponíveis (Mondego *et al.*, 2008). O genoma da *D. bruxellensis* foi seqüenciado por Woolfit *et al.*, 2007 e fornecido ao nosso grupo de pesquisa para acesso através do site do LGE/UNICAMP. Esse banco de dados é um exemplo de sequenciamento com cobertura parcial, pois apenas 40% do genoma foi seqüenciado. Mas apesar da baixa cobertura, foi possível realizar as buscas e análises estruturais de diversos genes, principalmente aqueles relacionados à famílias gênicas, sempre usando a *S. cerevisiae* como organismo modelo devido a sua grande quantidade de informações disponíveis. A partir de buscas de genes envolvidos no metabolismo central de *D. bruxellensis* foram identificados *contigs* que codificariam enzimas da família da piruvato descarboxilase e da álcool desidrogenase.

O piruvato, produto da glicólise, está localizado em uma ramificação importante do metabolismo dos carboidratos. Durante a fermentação alcoólica, o piruvato é descarboxilado a acetaldeído pela enzima piruvato descarboxilase (Pdc) o qual é subseqüentemente reduzido a etanol pela enzima álcool desidrogenase (Adh) (Pronk et al, 1996; Flikweert et al., 1997). Os genes que codificam as diferentes isoformas da piruvato descarboxilase são PDC1, PDC5 e PDC6. PDC1 e PDC5 formam os primeiros genes a serem descritos para essa atividade, sendo PDC1 responsável por cerca de 85% da atividade piruvato descaboxilase em qualquer condição de cultivo (Hohmann et al., 1990). O gene PDC6 foi caracterizado por Hohmann (1991) como sendo um gene estruturalmente relacionado a PDC1 e PDC5, porém sua expressão é verificada especificamente sob condições de cultivo em meio com limitação de enxofre (Boer et al., 2003). Dois outros genes foram descritos como parte da família PDC. O gene THI3 foi originalmente descrito como envolvido no metabolismo de tiamina e posteriormente foi sugerido que este gene codificaria uma descarboxilase que atuaria na descarboxilação de 2-oxoglutarato e outros 2-oxo-ácidos que resultariam do catabolismo de aminoácidos ramificados (Dickinson et al 2003). Já o gene ARO10 foi descrito como codificador de uma descarboxilase que atuaria sobre os 2-oxo-ácidos provenientes do catabolismo dos aminoácidos ramificados (Dickinson et al., 2003). Vuralhan et al (2003) identificaram o gene ARO10 como responsável pela expressão da enzima fenilpiruvato descarboxilase em *S. cerevisiae*. Esse gene está, portanto, envolvido no catabolismo dos aminoácidos aromáticos em *S. cerevisiae*. Vários organismos podem produzir o composto feniletanol. A fenilalanina é transformada em ácido fenilpiruvico, o qual é descarboxilado pela fenilpiruvato descarboxilase a fenilacetaldeído e finalmente reduzido a feniletanol. Esse produto final é responsável pelo aroma de rosas e é muito importante na indústria de cosméticos e de vinhos.

Nossos resultados de busca genômica permitiram a identificação de dois genes de *D. bruxellensis* com alta similaridade com os genes ARO10 dos diversos ascomicetos, formando um grupo bem definido quando comparado as outras PDCs. Estes genes foram classificados de *dbARO10-1 dbARO10-2*. Encontramos no banco de dados da *Dekkera*, dois genes ARO10 que apresentaram matriz de similaridade de 0,264 quando comparado em nucleotídeos e de 0,60 quando comparado os aminoácidos, mostrando que apesar de ambos terem se mostrado como representantes do gene ARO10, são genes distintos. Provavelmente ocorreu um evento de duplicação gênica seguida de evolução diferencial que permitiu a distinção dos dois tipos de ARO 10 encontrado na *D. bruxellensis*. Dentro do grupo ascomicetos, a maior similaridade dos dois genes *dbARO10* foi verificada com seus ortólogos em *K. lactis* para o gene *dbARO10-1 e* em *Debaryomyces hansenii* para o gene *dbARO-2*. A topologia encontrada dentro do grupo dos ascomicetos mostra-se semelhante aos dados da literatura onde Woolfit *et al.* (2007) descreve a topologia 2 que se mostra semelhante

Woolfit *et al* (2007) utilizaram os dados do seqüenciamento genômico de *D. bruxellensis* e construíram 396 árvores se baseando na seqüência protéica de genes ortológos de *D. bruxellensis* e nove outras espécies de fungos (*S. cerevisiae, C. glabrata, K. lactis, A. gossypii, C. albicans, D. hansenii, Y. lipolytica, S. pombe, A. nidulans*). Os autores calcularam o consenso network para quantificar o grau de incongruência entre as árvores. Do consenso, eles inferiram três topologias, presentes em mais de 25% das tentativas, que poderia explicar os dados do seqüenciamento. A árvore filogenética dita como topologia 2 do trabalho de Woolfit *et al* (2007), a qual apareceu em 27% das árvores, apresentou o melhor resultado para o teste Shimodaira-Hasegawa, mostrando, entretanto, uma diferença não significativa entre a primeira topologia.

O resultado encontrado no presente trabalho para o gene *dbARO10* se assemelhou com a árvore topologia 2 mostrado por Woolfit *et al* (2007), indicando que o gene *dbARO10* de *D. bruxellensis* seguiu o mesmo padrão evolutivo do genoma. A comparação entre as duas árvores mostrou que os representantes dos ascomicetos apresentaram a topologia para o gene ARO10, semelhante ao apresentado pela análise protéica de outros genes.

A análise de similaridade apresentada entre os genes dbARO10 com outros genes ARO10 de diferentes ascomicetos é um forte indício de que os dois genes ARO10 identificados no presente trabalho devem realmente codificar para a enzima fenil-piruvato descarboxilase em D. bruxellensis. A síntese de 4-etilfenol em suco de uva e vinho encontrase em baixas concentrações quando em baixa temperatura e a maior produção desses compostos ocorre em temperaturas acima de 21°C. Quanto maior a temperatura mais as linhagens conseguem manter o crescimento mesmo com aumento da porcentagem de etanol (Jensen et al., 2009). A levedura D. bruxellensis apresenta produção de compostos fenólicos maiores do que Pichia guilliermondii, outra contaminante presente nos vinhos e que também produz compostos que alteram o sabor. Além disso, D. bruxellensis apresenta altos níveis de produção de 4-etilguaiacol, 4-vinilfenol e 4-etilfenol (Lopes et al., 2009). A produção do 4etilfenol ocorre com a transformação do ácido p-coumarico em 4-vinilfenol pela atividade da Hidroxicinamato decarboxilase, e o 4-vinilfenol é transformado em 4-etilfenol pela atividade da vinilfenol redutase (Benito et al., 2009a). As atividades das enzimas Hidroxicinamato Decarboxilase e Vinylfenol Redutase são inibidas presença de etanol em concentrações de 15% e 20% (Benito et al., 2009b). Além disso, as atividades vinilfenol redutase e pcoumarato decarboxilase não estão presentes em todas as linhagens de D. bruxellensis (Godoy et al., 2009; Oelofse et al., 2009).

Os dois genes ARO10 identificados no genoma de D. bruxellensis foram induzidos quando as células foram cultivadas na presença de fenilalanina no meio de cultura, embora tendo apresentado padrões diferentes de expressão em diferentes linhagens. O gene dbARO10-1 apresentou indução de cerca de 29 vezes quando as células da linhagem GDB 248 foram cultivadas em fenilalanina quando comparadas às células cultivadas em amônia no mesmo momento da fase de crescimento. Seu homólogo em S. cerevisiae apresentou indução de 30 vezes no meio com fenilalanina (Vurulhan et al 2003). Portanto, os valores de indução de expressão dos homólogos scARO10 e dbARO10-1 são muito próximos, o que mostra que o padrão de indução desse gene pelo substrato de sua enzima foi mantido durante a evolução dessas duas espécies. Outro ponto relevante foi o aumento ainda maior verificado quando comparamos a expressão desse gene no início do cultivo em meio com fenilalanina com as células em fase exponencial nesse mesmo meio, com valores de 96 e 23 vezes para as linhagens GDB 248 e CBS 74, respectivamente. Já o gene dbARO10-2 apresentou valores menores de indução quando as células foram submetidas a crescimento na presença de fenilalanina. Considerando o mesmo momento da fase exponencial de crescimento, a presença de fenilalanina induziu seis vezes este gene em comparação a amônia (Tabela 13). Já quando comparamos o nível de expressão desse gene no início e no meio da fase exponencial de

crescimento em fenilalanina, o gene dbARO10-2 apresentou 36 e 9 vezes de indução em GDB 248 e CBS 74, respectivamente. Isso mostra que esses dois genes desempenham funções biológicas complementares. Para mostrar isso, procedemos com o experimento de indução gênica a partir da incubação na presença de fenilalanina de forma rápida, sem crescimento celular. Os resultados da tabela 13 mostram que o gene dbARO10-2 parece responder imediatamente a presença de fenilalanina no meio de cultura, enquanto que o gene dbARO10-I parece estar relacionado com a resposta de longo prazo de exposição à fenilalanina. A atividade fenilpiruvato descarboxilase total foi determinada no extrato celular de D. bruxellensis cultivada em fenilalanina, tendo a levedura S. cerevisiae servido como referência. Os resultados de atividade enzimática específica obtidos foram em torno de 42 nmol.min⁻¹. (mg proteína)⁻¹ para D. bruxellensis e 69 nmol.min⁻¹. (mg proteína)⁻¹ para S. cerevisiae, contra 67 nmol.min⁻¹.(mg proteína)⁻¹ anteriormente determinado para S. cerevisiae (Vuralhan et al. 2005). A grande diferença foi a detecção de atividade enzimática para as duas leveduras cultivadas em meio contendo amônia (Tabela 14), o que não foi verificado para S. cerevisiae cultivada em amônia (Vuralhan et al. 2005). No entanto, deve-se levar em consideração que o nível de indução do gene ARO10 de D. bruxellensis foi três vezes maior do que em células de S. cerevisiae. Mas quando este gene foi super-expresso em células de S. cerevisiae por meio de expressão em plasmídeo epissomal sob controle de um promotor constitutivo forte foi possível se determinar a atividade fenil-piruvato descarboxilase na faixa de 62 nmol.min ¹.(mg proteína)⁻¹ mesmo em cultivos em amônia (Vuralhan et al 2005). O que leva a supor que a quantidade de transcritos nesta levedura quando cultivada em amônia é maior do que aquela em S. cerevisiae cultivada em amônia.

A presença de leucina também foi capaz de induzir a expressão dos dois genes dbARO10, a indução foi de 5,24 vezes para o gene dbARO10-1 e de 20,32 vezes para o gene dbARO10-2. De maneira semelhante, apenas o gene ARO10 foi induzido dentre aqueles da família PDC quando as células de S. cerevisiae foram cultivadas em leucina como fonte de nitrogênio. Este aminoácido também induziu em cerca de 30 vezes a expressão do gene ARO10 em S. cerevisiae (Vuralhan et al 2005). A expressão também foi aumentada para os genes dbADH, entretanto com valores menores do que os encontrados para os genes dbARO10. A produção de alcoóis superiores com qualidades sensoriais importantes para as bebidas fermentadas tais como o álcool isoamílico (proveniente do catabolismo da leucina) e o feniletílico (proveniente do metabolismo da fenilalanina) depende da atividade descarboxilase sobre os α-cetoácidos produzidos pelo catabolismo de seus respectivos aminoácidos. Em S. cerevisiae essa atividade parece ser exercida majoritariamente pela proteína Pdc1p, embora para que essa proteína não seja essencial para a produção desses

alcoóis (Ter Schure et al 1998). Isso se deve ao fato de que a proteína Aro10p também é capaz de descarboxilar os 2-oxo-ácidos proveniente do catabolismo dos aminoácidos ramificados (Vuralhan et al 2005). Os dados apresentados neste trabalho mostram que os dois genes *ARO10* estudados devem ser os responsáveis pela produção desses compostos pelas células de *D. bruxellensis*, constituindo-se nos primeiros genes da chamada via de Erhlich encontrados nesta levedura. Isto abre um interessante caminho para trabalhos de engenharia metabólica para a produção de aromas industriais por esta levedura.

Duas seqüências distintas foram coletadas do banco de nucleotídeos de *D. bruxellensi* como similaridade aos genes da família *ADH* de *S. cerevisiae.*, o *dbADH3* e o *dbADH7* que apresentaram matriz de similaridade de 0,223 para os nucleotídeos e de 0,037 para os aminoácidos. O gene *dbADH3* apresentou maior similaridade com o gene *ADH3* de *S. cerevisiae* enquanto o gene *dbADH7* apresentou maior similaridade com o gene *ADH7* de *S. cerevisiae.* Quando comparamos as árvores filogenéticas da *D. bruxellensis* com as espécies Ascomicetes com as árvores do trabalho de Woolfit *et al* (2007), verificamos que o gene *dbADH7* assemelha-se mais à topologia 3 enquanto o gene *dbADH3* apresenta maior semelhança com a tipologia 1 descrita no artigo, exceto pela posição da *ADH3* da *D. hanseni*, que diferiu do posicionamento normalmente encontrado na análise de outras proteínas.

Os diversos meios utilizados nesse trabalho, utilizando diferentes fontes de carbono tentam indicar qual caminho a *D. bruxellensis* percorre para ser tão eficiente no meio industrial. Diversos trabalhos têm buscado resposta nas fontes de carbono, etanol, acido acético e produção de glicerol (Vigentini *et al.*, 2008; Blomqvist *et al.*, 2010).

Nos resultados de expressão gênica, na maioria das vezes encontramos valores diferentes para as diferentes linhagens analisadas. Por serem linhagens de *D. bruxellensis* isoladas de processos fermentativos diferentes é esperado diferenças na expressão gênica. Esta diferença ocorre devido ao metabolismo diferenciado que é necessário em cada processo fermentativo específico e que podem estar relacionadas ao momento ou a intensidade da expressão. O gene *dbADH7* está mais relacionado à síntese de álcool fusel e tolerância ao aldeído, como a linhagem GDB248 foi isolada da produção de álcool, apresenta maior resposta ao seu meio utilizando esse gene. Entretanto a linhagem CBS 74 foi isolada da fermentação de cerveja, tendo assim maior expressão do gene *dbADH3* que está relacionado à fermentação/respiração do metabolismo fermentativo. A análise de expressão dos dois genes permitiu verificar as diferenças nos dois momentos metabólicos estudados entre as duas linhagens de *D. bruxellensis*.

6. Conclusões

As linhagens industriais, isoladas do processo fermentativo de álcool combustível, analisadas através da técnica de PFGE, apresentam variação na quantidade e no tamanho dos cromossomos. Apresenta variação de 4 a 6 cromossomos, enquanto o tamanho dos cromossomos apresenta-se entre 5,7Mb e 0,67 Mb.

Duas sequências apresentam alta similaridade com os genes que codificam a enzima fenilpiruvato descarboxilase dos ascomicetos denominados de *dbARO10-1* e *dbARO10-2*. O maior grau de similaridade desses genes com seus ortólogos em *D. hansenii* e *K. lactis* reflete exatamente a filogenia de *D. bruxellensis* dentro dos ascomicetos.

O padrão de expressão gênica e a atividade enzimática indicam que esses dois genes exercem atividades biológicas complementares. O gene *ARO10-2* é responsável pelo metabolismo dos aminoácidos aromáticos quando as células são expostas ao ambiente contendo altas concentrações de fenilalanina, como a inoculação dessas células no mosto de uva. E o gene *ARO10-1* atua no catabolismo dos aminoácidos durante o crescimento celular.

A importância dessa via metabólica de catabolismo dos aminoácidos aromáticos para a espécie *D. bruxellensis* está bem evidenciada pela evolução e manutenção de dois parálogos que codificam a mesma enzima. Isto deve ser o reflexo da adaptação dessa espécie a ambientes ricos nesses aminoácidos, como a casca de uvas e de outras frutas.

Duas outras seqüências apresentam similaridade com os genes *ADH* dos ascomicetos, mas representando duas subfamílias distintas. Uma das seqüências apresenta similaridade com o gene *ADH3* que codifica a enzima álcool desidrogenase III, relacionada à produção de etanol e a outra apresenta similaridade com o gene *ADH7* que codifica a enzima álcool desidrogenase envolvida com a síntese dos alcoóis do fusel.

A filogenia desses dois genes *ADH* é semelhante aquela descrita para o grupo dos ascomicetos, com algumas pequenas divergências, que deve ser reflexo de um padrão evolutivo um pouco distinto daquele observado para os genes *ARO10*.

Os dados apresentados neste trabalho abrem um interessante caminho para trabalhos de engenharia metabólica para a produção de aromas industriais por esta levedura.

7. Referências Bibliográficas

Abbott DA, Hynes SH and Ingledew WM (2005) Growth rates of Dekkera/Brettanomyces yeasts hinder their ability to compete with Saccharomyces cerevisiae in batch corn mash fermentations. Applied Microbiology Biotechnology 66: 641-647.

Araújo PRL, Basílio ACM, Simões DA, Morais Jr MA and Morais JOF (2005) Informações sobre algumas leveduras contaminantes da fermentação alcoólica industrial isoladas no Nordeste do Brasil. Anais do XV Simpósio Nacional de Bioprocessos, Recife, Brasil (Trabalho completo).

Basílio ACM, Pinheiro W, Brasileiro B, Morais Jr MA and Simões DA (2005) Utilização do padrão de amplificação com o marcador (GTG)5 para identificação rotineira de leveduras contaminantes da fermentação alcoólica industrial. Anais do XV Simpósio Nacional de Bioprocessos, Recife, Brasil (Trabalho completo).

Basílio ACM, Araújo PRL, Morais JOF, Silva Filho EA, Morais Jr MA and Simões DA (2008) Detection and identification of wild yeast contaminants of the industrial fuel ethanol fermentation process. Current Microbiology 56:322-326.

Barata A, Pagliara D, Piccininno T, Tarantino F, Ciardulli W, Malfeito-Ferreira M and Loureiro V (2008) The effect of sugar concentration and temperature on growth and volatile phenol productions by *Dekkera bruxellensis* in wine. FEMS- Federation of European Microbiological Societies 8: 1097-1102.

Barnett JA, Payne W and Yarrow D (1990) Yeast: characteristics and identification. 2. Ed. Cambridge: University Press

Basso LC, Amorim HV, Oliveira AJ and Lopes ML (2008) Yeast selection for fuel ethanol production in Brazil. FEMS Yeast Research 8(7):1155-63.

Benito S, Palomero F, Morata A, Uthurry C and Suárez-Lepe JA (2009a) Minimization of ethylphenol precursor in red wines via the formation of pyranoanthocyanins by selected yeast. International Journal of Food Microbiology 132: 145-152.

Benito S, Palomero F, Morata A, Calderón F and Suárez-Lepe JA (2009b) Factors affection the Hydroxycinnamate Decarboxylase/Vinylphenol Reductase activity of *Dekkera/Brettanomyces*: application for *Dekkera/Brettanomyces* control in red wine making. Journal of Food Science M: Food Microbiology and Safety 74(1): M15-M22.

Blomqvist J, Eberhard T, Schnürer, J and Passoth V (2010) Fermentation characteristics of *Dekkera bruxellensis* strains. Applied Microbiology Biotechnology

Boer VM, Winde JH, Pronk JT and Piper MDW (2003) The genome wide transcription responses of *Saccharomyces cerevisiae* grown on glucose in aerobic chemostat cultures limited for carbon, nitrogen, phosphorus or sulfur. Journal of Biological Chemistry 278: 3265-3274.

Cai J, Roberts IN, Collins MD (1996) Phylogenetic relationships among members of theascomycetous yeast genera Brettanomyces, Debaryomyces, Dekkera, and Kluyveromyces deduced by small-subunit rRNA gene sequences. International Journal of Systematic Bacteriology 46: 542-9.

Chatonnet P, Dubourdieu D and Boidron JN (1995) The influence of Brettanomyces/Dekkera spp. yeasts and lactic acid bacteria on the ethylphenol content of red wines. Am Journal Enol Vitic 46: 463–468

Ciani M, Maccarelli F and Fatichenti F (2003) Growth and fermentation behaviour of Brettanomyces/Dekkera yeasts under different conditions of aerobiosis. World Journal of Microbiology and Biotechnology 19: 419–422.

Cocolin L, Rantsiou K, Iacumin L, Zironi R, and Comi G (2003) Molecular Detection and Indentification of *Brettanomyces/Dekkera bruxellensis* and *Brettanomyces/Dekkera anomalus* in Spoiled Wines. Applied and Environmental Microbiology 70: 1347- 1355.

Costa A, Barata A, Malfeito-Ferreira M and Loureiro V (2008) Evaluation of the inhibitory effect of dimethyl dicarbonate (DMDC) against wine microorganisms. Food Microbiology 25: 422-427.

Dickinson JR, Harrison SJ, Dickinson JA and Hewlins MJ (2000) An investigation of the metabolism of isoleucine to active amyl alcohol in *Saccharomyces cerevisiae*. Journal of Biological Chemistry 275: 10937-10942.

Elsztein C, Menezez JAS and Morais Junior M A (2008) Polyhexamethyl biguanide can eliminate contaminant yeasts from fuel-ethanol fermentation process. Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology 35:967 - 973.

Esteve-Zarzoso B, Belloch C, Uruburu F and Querol A (1999) Identification of yeasts by RFLP analysis of the 5.8S rRNA gene and the two ribosomal internal transcribed spacers. Internnational Journal of Systematic Bacteriology 49: 329-337.

Flikweert M, Van Dijken J and Pronk J (1997) Metabolic responses of pyruvate decarboxylase-negative *Saccharomyces cerevisiae* to glucose excess. Applied and Environmental Microbiology 63: 3399-3404.

Freer SN (2002) Acetic acid production by Dekkera/Brettanomyces yeasts. World Journal of Microbiology and Biotechnology 18: 271-275

Godoy L, Garrido D, Martínez C, Saavedra J, Combina M and Ganga MA (2009) Study of the coumarate decarboxylase and vinylphenol reductase activies of *Dekkera bruxellensis* (anamorph *Brettanomyces bruxellensis*) isolates. Letters in Applied Microbiology 48: 452-457.

Gojkovic, Z.; Knecht, W.; Zameitat, E.; Warneboldt, J.; Coutelis, J.B.; Pynyaha, Y.; Neuveglise, C.; Møller, K.; Löffler, M. and Piskur, J. (2004) Horizontal gene transfer promoted the evolution of the yeast ability to propagate under anaerobic conditions. *Mol. Genet. Genomics* 271(4): 387-393.

Granchi L, Bosco M, Messini A and Vincenzini M (1999) Rapid detection and quantification of yeast species during spontaneous wine fermentation by PCR-RFLP analysis of the rDNA ITS region. Journal of Applied Microbiology 87: 949-956.

Greig D and Travisano M (2003) Evolution. haploid superiority. Science 299(5606):524-525.

Hellborg L an piskur J (2009) Complex Nature of the Genome in a wine Spoilage Yeast, *Dekkera bruxellensis*. Eukaryotic Cell 8(11): 1739-1749.

Hierro N, Gonzalez A, Mas A, Guillamon JM (2004) New PCR-based methods for yeast identification. Journal of Applied Microbiology. 97(4): 792-801.

Hohmann S (1991) Characterization of PDC6, a third structural gene for pyruvate decarboxylase in *Saccharomyces cerevisiae*. Journal of Bacteriology 173: 7963-7969.

Hohmann S and Cederberg H (1990) Autoregulation may control the expression of yeast pyruvate decarboxylase structural genes PDC1 and PDC5. European Journal of Biochemistry 188: 615-621.

Jensen SL, Umiker NL, Arneborg N and Edwards CG (2009) Identification and characterization of *Dekkera bruxellensis*, *Candida pararugosa*, and *Pichia guilliermondii* isolated from commercial red wines. Food Microbiology 26: 915-921

Kellermann E, Seeboth PG and Hollenberg CP (1986) Analysis of the primary structure and promoter function of a pyruvate decarboxylase gene (PDC1) from *Saccharomyces cerevisiae*. Nucleic Acids Research 14(22): 8963-8977

Lieckfeldt E, Meyer W and Böner T (1993) Rapid identification and differentiation of yeasts by DNA and PCR fingerprinting. Journal of Basic Microbiology 33: 413-426.

Lopes CA, Jofré V and Sangorrín MP (2009) Spoilage yeast in Patagonian winemaking: molecular and physiological features of *Pichia guilliermondii* indigenous isolates. Revista Argentina de Microbiologia 41: 177-184.

Loureiro V and Malfeito-Ferreira M (2003) Spoilage yeasts in the wine industry. International Journal Food Microbiology 86: 23-50.

Lucena BTL, Silva-Filho, EA, Coimbra MRM, Morais JOF, Simões, DA and Morais Jr MA (2007) Chromosome instability in industrial strains of *Saccharomyces cerevisiae* batch cultivated under laboratory conditions. Genetics and Molecular Research 6(4): 1072-1084

Lustrato G, Vigentini I, De Leonardis A, Alfano G, Tirelli A, Foschino R and Ranalli G (2010) Inactivation of wine spoilage yeast *Dekkera bruxellensis* using low electric current treatment (LEC). Journal of Applied Microbiology

Martorell P, Barata A, Malfeito-Ferreira M, Fernandez-Espinar MT, Loureiro V and Querol A (2006) Molecular typing of the yeast species Dekkera bruxellensis and Pichia guilliermondii recovered from wine related sources. International Journal of Food Microbiology 106: 79-84

Miot-Sertier C and Lonvaud-Funel A (2007) Development of a molecular method for the typing of *Brettanomyces bruxellensis* (*Dekkera bruxellensis*) at the strain level. Journal of Applied Microbiology 102: 555-562.

Mitrakul CM, Henick-Kling T and Egli CM (1999) Discrimination of *Brettanomyces / Dekkera* yeast isolates from wine by using various DNA finger-printing methods. Food Microbiology 16: 3-14.

Molina FI, Shen P, Jong SC (1993) Validation of the species concept in the genus Dekkera by restriction analysis of genes coding for rRNA. International Journal of Systematic Bacteriology 43: 32-5.

Mondego JMC, Carazzolle MF, Costa GGL, Formighieri EF, Parizzi LP, Rincones J, Cotomacci C, Carraro DM, Cunha AF, Carrer H, Vidal RO, Estrela RC, García O, Thomazella DPT, Oliveira BV, Pires ABL, Rio MCS, Araújo MRR, Moraes MH, Castro LAB, Gramacho KP, Gonçalves MS, Moura Neto JP, Goes Neto A, Barbosa LV, Guiltinan MJ, Bailey BA, Meinhardt LW, Cascardo JCM and Pereira GAG (2008) A genome survey of *Moniliophthora perniciosa* gives new insights into Witches' Broom Disease of cacao. BioMedCentral Genomics 9:548-572.

Oelofse A, Lonvaud-Funel A and du Toit M (2009) Molecular identification of *Brettanomyces bruxellensis* strains isolated from red wines and volatile phenol production. Food Microbiology 26: 377-385

Passoth V, Blomqvist J and Schnürer J (2007) *Dekkera bruxellensis* and *Lactobacillus vini* Forma Stable Ethanol-Producing Consortium in a Commercial Alcohol Production Process. Applied and Environmental Microbiology 73(13): 4354–4356

Phister TG and Mills DA (2003) Real-time PCR assay for detection and enumeration of Dekkera bruxellensis in wine. Applied and Environmental Microbiology 69:7430-7434.

Piskur, J. and Langkjær, R.B. (2004) Yeast genome sequencing: the power of comparative genomics. *Molecular Microbiol.* 53(2): 381-389.

Pramateftaki PV, Lanaridis P and Typas MA (2000) Molecular identification of wine yeasts at species or strain level: a case study with strains from two vine-growing areas of Greece. Journal of Applied Microbiology 89(2): 236-48.

Pronk JT, Yde Steensma H and Van Dijken JP (1996) Pyruvate metabolism in Saccharomyces cerevisiae. Yeast 12(16):1607-33.

Puértolas E, López N, Condón S, Raso J and Álvarez I (2009) Pulsed eletric fieldas inactivation of winw spoilage yeast and bactéria. International Journal of Food microbiology 130: 49-55.

Renouf V, Falcou M, Miot-Sertier C, Perello MC, De Revel G, Lonvaud-Funel A. (2006) Interactions between Brettanomyces bruxellensis and other yeast species during the initial stages of winemaking. Journal of Applied Microbiology 100: 1208-1219

Rodrigues N, Goncalves G, Pereira-da-Silva S, Malfeito-Ferreira M, Loureiro V (2001) Development and use of a new medium to detect yeasts of the genera Dekkera/Brettanomyces. Journal of Applied Microbiology 90(4): 588-99.

Santos SKB, Resende AM, Silva-Filho EA, Morais Jr MA and Simões DA (2005) Dinâmica da população de leveduras em destilarias de álcool do Nordeste do Brasil. Anais do XV Simpósio Nacional de Bioprocessos, Recife, Brasil (Trabalho completo).

Silva-Filho E A, Santos SKB, Resende AM, Morais JOF, Morais Jr MA and Simões DA (2005a) Yeast population dynamics of industrial fuel-ethanol fermentation process assessed by PCR-fingerprinting. Antonie van Leeuwenhoek 88: 13-23.

Silva-Filho EA, Melo HF, Antunes DF, Santos SKB, Resende AM, Simões DA and Morais Jr MA (2005b) Isolation by genetic and physiological characteristics of a fuel-ethanol fermentative *Saccharomyces cerevisiae* strain with potential for genetic manipulation. Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology 32: 481-486.

Souza-Liberal AT, Silva-Filho EA, Morais JOF, Simões DA and Morais Jr MA (2005) Contaminant yeast detection in industrial ethanol fermentation must by rDNA-PCR. Letters in Applied Microbiology 40: 19–23.

Souza-Liberal AT, Basílio ACM, Monte Resende A, Brasileiro BTV, Silva-Filho EA, Morais JOF, Simões DA and Morais Jr MA (2007) Identification of *Dekkera bruxellensis* as a major contaminant yeast in continuous fuel ethanol fermentation. Journal of Applied Microbiology 102: 538-547.

Ter Schure EG, Sillje HHW, Vermeulen EE, Kalhorn JW, Verkleij AJ, Boonstra J, Verrips CT (1998) Repression of nitrogen catabolic genes by ammonia and glutamine in nitrogen-limited continuous cultures of Saccharomyces cerevisiae. Microbiology 144: 1451–1462.

Van Maris AJA, Geertman JMA, Vermeulen A, Groothuizen MK, Winkler AA, Piper DW, Dijken JP and Pronk JT (2004) Directed evolution of piruvate decarboxylase-negative *Saccharomyces cerevisiae*, yielding a C2-independent glucose-tolerant and pyruvate-hyperproducing yeast. Applied and Environmental Microbiology 70: 159-166.

Vidal EE (2008) Análise transcricional numa linhagem industrial de Saccharomyces cerevisiae dos principais genes associados ao metabolismo de substâncias organolópticas dirigido na produção de cachaça artesanal. Dissertação (Genética) - Universidade Federal de Pernambuco.

Vigentini I, Romano A, Compagno C, Merico A, Molinari F, Tirelli A, Foschino R and Volonterio G (2008) Physiological and oenological traits of different *Dekkera/Brettanomyces* bruxellensis strains under wine-model conditions. FEMS- Federation of European Microbiological Societies 8:1087-1096.

Viser W, Scheffers WA, Batenburg-van der Vegte WH, van Dijken JP (1990) Oxygen requirements of yeasts. Applied and Environmental Microbiology 56: 3785–3792

Vuralhan Z, Morias MA, Tai SL, Piper MDW and Pronk JT (2003) Identification and characterization of phenylpyruvate decarboxylase genes in *Saccharomyces cerevisiae*. Applied and Environmental Microbiology 69: 4534-4541.

Vuralhan Z, Luttik MAH, Tai SL, Boer VM, Morais MA, Schipper D, Almering JH, Kotter P, Dickinson, JR, Daran JM and Pronk JT (2005) Physiological characterization of the ARO10-dependent, broad-substrate –specificity 2-oxo acid decarboxylase activity of *Saccharomyces cerevisiae*. Applied and Environmental Microbiology 71(6): 3276-3284.

Wheals EA, Basso LC, Alves DMG and Amorim HV (1999) Fuel ethanol after 25 years. Trends in Biotechnology 17: 482-487.

Woolfit M, Rozpedowska E, Piskur J and Wolfe KH (2007) Genome survey sequencing of the wine spoilage yeast *Dekkera* (*Brettanomyces*) *bruxellensis*. Eukaryotic Cell 6(4): 721-733.

Wong S, Butler G and Wolfe KH (2002) Gene order evolution and paleopolyploidy in hemiascomycete yeasts. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America 99: 9272-9277.

8. Anexos

8.1. Sequências de nucleotídeos e aminoácidos dos genes e proteínas ADH e ARO10 utilizadas neste trabalho

Seqüência de nucleotídeos do gene DbADH3

ATGTTCAGAAGCTTAACATCATTCAAAACACAGGGACCAGTTCTGTCCCGGA TGGCCCTAAGATTATACTCGACTATCCCAAAAACACAGAAAGCAATGGTGTT TTATAAAAATGGTGGACCTCTAAAGTATGAAGATATTCCAGTTCCTAAACCA AAGCCAAGCGAAATATTGATAAATGTCAGATATTCCGGTGTCTCTGTCACACAG ATTTGCATGCATGGAAGGGCGATTGGCCACTTCCAACAAGCTACCCTTAGTT GGAGGTCATGAGGGTGCAGGAGTTGTTGTTGCGTGTGGTTCGGAAGTCAAAA ACTTTAAGGTTGGGGACTACGCCGGAATCAAGTGGTTGAATGGATCCTGTATG GGCTGTGAATACTGTATGCAGGGTGCAGAGCCAAATTGCCCAAAGGCAGATTTATCTGGTTACACTCATGATGGATCATTTCAGCAGTACGCAACCGCTGATGCA GTTCAAGCTGCACATATTCCTCAGGGAACAGACTTAGCTGCGGCTGCCCCAAT TTTATGTGCTGGAGTCACAGTTTACAAAGCTTTGAAAACAGCTGATCTCAGAC CTGGTCAATGGGTGCCAATTTCTGGTGCTGGAGGTGGTTTAGGTTCCCTAGCAGTACAGTATGCCAAGGCTATGGGACTCAGAGTTGTTGGTATTGATGGTGGCTC TGAAAGAAGAACTTGCGACCAAGCTTGGAGCCGAAGAATTTATTGACTTCACACAGGTTTCTGATGTCGTCAAGGAGATGCAAAATGTTACAAATGGAGGTC CACATGGTGTCATCAATGTCTCTGTTTCTCCTAGAGCAATGTCACAGTCTGTG GAGTACGTCCGCACTTTGGGTAAAGTTGTTCTTGTTGGCCTTCCAGCAGATGC TGTTGTCCAAACAAGGTGTTTGACCATGTCATAAAATCCATTCAGATCAGAG GCTCCTATGTTGGAAATAGGGAGGACACTGCTGAGGCCTTGGATTTCTTTGAA AGAGGCCTCGTTCATTCTCCTATTAAGGTTGTGGGGCTCTCCGATCTTCCAAAG GTTTTCTCTTTGATGGAAAAGGGTAAGATTGCCGGTAGATATGTTTTGGACACA **TCCAAATGA**

Seqüência de aminoácidos da proteína DbAdh3

MHCAKGDWGRAYTPLAVGHEIIGHVTHIGTEVDKSKFKIGDRVGIGPECECCGK CYRCKHELESNCVSQALTYAYVYPDGTKTQGGYADNIRVNDKFVFQIPEGLETI HAAPLLCGGITGLRPLLDYGVKKGTKVGVSGIGGIGHMTILFAKALGAEVTAISR NEKKKELSKKLGADHYIATSDESQLKEGKDSLELIVNTASSFSQTHLESVMSLLK PNGRLIFITAPELKEKVEITPFFFLLNNYSIGGSAGGSIRQIEYMLKLAAEKHIKPW VETIDISEKNVKEAWRRMEEGDVKFRFVLTGYDKYFGKKS

Seqüência de nucleotídeos do gene DbADH7

ATGCACTGTGCAAAGGGTGACTGGGGAAGAGCATACACTCCCTTGGCTGTTG GTCACGAGATCATCGGTCATGTGACCCATATTGGAACAGAGGTGGACAAGTC GAAGTTCAAGATTGGTGACAGAGTTGGAATCGGCCCGGAATGCGAATGCTGTGGAAAGTGCTACAGGTGCAAGCATGAGCTTGAGAGCAATTGCGTTTCGCAAG CCCTAACATACGCATATGTTTATCCTGATGGCACCAAAACTCAGGGAGGATAT GCAGATAACATTCGTGTTAATGATAAATTCGTTTTCCAGATTCCAGAGGGATTGGAGACAATTCATGCTGCCCCTCTGCTTTGCGGTGGAATCACTGGATTAAGAC CACTTCTTGATTATGGCGTTAAGAAGGGTACCAAGGTTGGAGTTAGTGGAATAGGAGGAATTGGTCATATGACGATTCTTTTTGCGAAAGCATTGGGTGCAGAGGTGACGGCAATATCCAGAAATGAGAAGAAGAAGGAATTGTCGAAAAAACTAGG TGCAGATCATTACATTGCAACTTCTGACGAGTCCCAACTTAAAGAAGGAAAA GATAGTCTTGAATTGATCGTTAATACTGCATCTTCGTTCTCACAGACTCATCTT GAGAGTGTGATGTCATTGTTGAAACCAAATGGAAGATTGATATTCATCACAGCTCCAGAACTAAAGGAGAAGGTCGAGATTACACCCTTCTTCTTTTTTGCTCAACAATTACTCCATTGGTGGATCGGCAGGCGGCTCTATTAGGCAAATCGAGTACATGCTCAAGTTGGCAGCAGAAAAGCACATCAAGCCATGGGTTGAAACCATTGATATCAGTGAAAAGAACGTGAAGGAAGCTTGGAGAAGAATGGAGGAGGAGATGTG AAGTTTAGATTTGTTTTGACCGGGTATGACAAGTACTTTGGGAAGAAGAGTTAG

Seqüência de aminoácidos da proteína DbAdh7

MFRSLTSFKTQGPVLSRMALRLYSTIPKTQKAMVFYKNGGPLKYEDIPVPKPKPS
EILINVRYSGVCHTDLHAWKGDWPLPTKLPLVGGHEGAGVVVACGSEVKNFKV
GDYAGIKWLNGSCMGCEYCMQGAEPNCPKADLSGYTHDGSFQQYATADAVQA
AHIPQGTDLAAAAPILCAGVTVYKALKTADLRPGQWVAISGAGGGLGSLAVQYA
KAMGLRVVGIDGGSEKKELATKLGAEEFIDFTQVSDVVKEMQNVTNGGPHGVIN
VSVSPRAMSQSVEYVRTLGKVVLVGLPADAVVQTKVFDHVIKSIQIRGSYVGNRE
DTAEALDFFERGLVHSPIKVVGLSDLPKVFSLMEKGKIAGRYVLDTSK

Sequência de nucleotídeos do gene DbARO10-1

ATGGCACCTATAGCTTTGTCATCTTCCAAGGAGGAAAACAGAATCTCCTTATC
CGAGTATGTCTTTAGAAGGATTGCTTCTCTTGGGGTGCACTCCGTTTTTGGTGT
TCCCGGAGATTTCAATTTGGAGTTTTTGGATTTCATTTACAATGTTCCAGAGCT
CAAATGGTACGGAACATGCAACGAATTAAATGGTGCCTATGCTGCAGATGGC
TATTCAAAAAGAAGTGGGAAATTAGGTGTTCTTGTTACCACGATGGGAGTGG
GAGAATTGAGTGCCATGAATGGAATCAGTGGTAGCTATGCAGAATACGTTCC

AATCCTTAGCATAGTTGGTACAACACCAACAACGCCAAAAAATGCAAGGTCTT ATGTTTATCAAAAGATGGCCGCAAGCATTTCTTGTAATGTTACCAGTATTGAT GACCCATTTGAAGCACCAGATATGATTGATAACTTGATACGTGATATATTGAA AGAAAAGAAGCCTGGCTATCTTTATATACCATGCAATCTGGCAAGTGTTCCTG TTGTGCTGTGACCAGGTCATGGTTCAAAATCTTGCCGCAAAGATTTTGGATCTGATTTATATGTCGCATAAACCATTTGTTTTATCTGATTGTCTAGTGGATAGATTG CGCATTTCACATGAAATTCAGGAGTTTGTGGACAAAGCAAAATTACCAAATT CATGTACACAAATGGGAAAGTCCACATTGAATGAGCAGAGTTCATATTATAT TGGAGATTATAGCGGAGATGAAACTTCAATAAAGACAATGAACTATGTCTCTTCTTGTGATTTGATGATTCACATGGGAAATTTTGACAATGAAACGAACTCTGG GCATTTTAGTATTCATAAGGAATTCGATGACAAGAAATCAGGAAAGACTCTTA TTATTCTTAATCACAAGTATATTAAAATTGGATCAGAGCTTTTCTATGGGTATT ${\tt CAATTTTAGACGTGCTTCCAGAAATGCTTCGAATGTTGGATACTTCAAAACTT}$ CCTCAAGTACCAGCACCATGTATCCAGAATATAATTCCAGCACATAAATCAT CGACACCGATTTCAGAAACTGATGTATTGAAAGGGATTCAAACTCTTTTAAAACCAAATGACACGTTGATCGTTGATACCGGTTCAATTTTGTACGGAATTTCAG ACATTAGGTTACCAAAAGGATGTAAGGTTCTCACACAGCCATTTTATCTTTCT ATTGGAATGGGGTTACCTTGCTCATTTGGAGCAAGTGTAGCCAATAGAGAGC TCGGAAATAAGGGAAGAATCATTCTTGTTGAAGGAGACGGAGCTGCTCAAATGACTATTCAAGAGTTTTCAAACTTCAACAGAGAAGGGTTGAACCCACTTATTC TTCTATTGAACAACGAAGGTTACACAGTTGAGAGAGCAATTAAGGGACCGACAAGAGGTTATAATGATATTAGACCAAATTGGAAGTGGACACAGCTTTTTGAC ACTTTCGGCATGAATGATTATAAATGCCAAAGAGTTGATACACCAGATGAAC TATCAAAAACCTTAAAAGAATTTGGCAGTGACAACTCATGCTCTAGAATGATC GAAATCGGTCTAGCTAAGTTGGATGTTCCATGGAGAATCAACGGTATGGTTTCTCACAAGAAATAG

Seqüência de aminoácidos da proteína DbAro10-1

MAPIALSSSKEENRISLSEYVFRRIASLGVHSVFGVPGDFNLEFLDFIYNVPELKW
YGTCNELNGAYAADGYSKRSGKLGVLVTTMGVGELSAMNGISGSYAEYVPILS
IVGTTPTTAKMQGLPSHHLITQMNPLEKNDHYVYQKMAASISCNVTSIDDPFEA
PDMIDNLIRDILKEKKPGYLYIPCNLASVPVSDLNLRTTSGKCFFEKELCCDQVM
VQNLAAKILDLIYMSHKPFVLSDCLVDRLRISHEIQEFVDKAKLPNSCTQMGKST

LNEQSSYYIGDYSGDETSIKTMNYVSSCDLMIHMGNFDNETNSGHFSIHKEFDDK KSGKTLIILNHKYIKIGSELFYGYSILDVLPEMLRMLDTSKLPQVPAPCIQNIIPAH KSSTPISETDVLKGIQTLLKPNDTLIVDTGSILYGISDIRLPKGCKVLTQPFYLSIGM GLPCSFGASVANRELGNKGRIILVEGDGAAQMTIQEFSNFNREGLNPLILLLNNEG YTVERAIKGPTRGYNDIRPNWKWTQLFDTFGMNDYKCQRVDTPDELSKTLKEFG SDNSCSRMIEIGLAKLDVPWRINGMVSHKK

Sequência de nucleotídeos do gene DbARO10-2

ATGGCACCTATTAGATTAGAGCAAAACACAATTGATGAGTCGGATGAGTTA AGACTGAGACAGAATGGATTGATTACCATTTCTGAATACATATTTAGGAGG ${\tt CTTTCCCAGTTGGGTATAGGATCCGTGTTTGGAGTCCCGGGAGACTTCAATT}$ TATCGCTATTAGATCACATATACTCTGTGAGAGAGTTGAACTGGATTGGATG CTGTAATGAGTTAAATGCAGCATATGCAGCAGATGCATATGCAAAGGCTTCAAAGCAAATGTCGGCACTTTTGACCACGTTTGGTGTTTGGAGAGCTTAGTGCA ATAAACGGAGTTGCAGGCGCTTACTCTGAGTTTGTTCCGTTAGTTCACATAG TGGGGACAAGCTCTTTAAAGGAGAAAGGAAAACTCGGAGCCAAAGAATTTTC ATCATTTGGTGGCAAATAGGAAGATTTATGAAAAACCAAACCATTACATAT ATCAGAATATTGCAACAAACTTCTCTGTTTCATGTGCTTCTGTTAATACAGA TGTCGAATCTTCGTGTGACGAGATCGATAAAACTTTGGAAGCCATTTGGGA ACAATCTCGTCCCGGTTATATATTTGTTCCATGTGATTTAACAGAGATGCCG GTTAATGCCAGTCGGCTAGTGGAGAAGCCACTCCAGCTTAAATATACATCA AAATGCACCAGCGATGAAGTTGAACAGATCAGCAACCAGATATTGGATTC GATATACCAGTCGCAGAATGTTTCTCTACTAGGAGATGTGTTCATATCTAAA TTCCGGATGAACGAGGTATTTGGTAAGTTTGTGAACTTATTGAAGGAAAAA GTGAACTTCTTCGACACACCGATGTCGAAAGGTATAATAGATGAGAGTTTG AGTCGGTTTGTTGGAACATATTATGGTAGGGCTGGCGATGATCGGATTGCTGACGCAATTGAGGCTTCTGATCTCATACTTAGGATTGGAAACTTCGATAAT GAGATAAATTCGGGTTTTTTCTCTGCACGCTTGCCTAAAGATAAGACCATTG ATGTCAACCCGCAGTACATTCGGATTGGAAATGGCCCGTTGTTCACAAATGT AACCATGATGGATGTTCTTCCGAGATTGGTTTCACTTGTGGACACAAGTAAG GTTAATAATGCGGTCCGATACACAAACATTCCAAAACAACAGTCAGGAGT ATCAGAAACAGGATGCGGGCACCATTGACAGAATGCGATGTGGGATCCTCA TTGGAAACTTTACTCCAACCAAATGACATATTGGTTGTTGAAACTTGCTCATTCATGGTTGCCACACGTTTACAGATGAATGGAGCCAGTATACTAAATC AATGTTTCTGGGGATCTATCGGATACGCTTTGCCAGCAACATTAGGTGCTGC

CTTGGCATTAAGAGACTTTCATCTCCCCGGAAAAGTGATCACGATTGAGGG
TGATGGATCAGCACAAATGAGCATTCAGGAACTCGGAACCATGCTCAGATA
CAGCATAAGCGCCATATTGTTTATTCTAAATAACTCCGGATATACGATTGAA
AGAGCCATCAAGGGTCCATACAGATCGTACAATGATATATGTCCAAACATCC
AATGGACGCAACTACTAAAGACGTTTGGAGATGTGTGCGAAAGAAGATCGC
GTTCTCAAATTATTGATAATGCTAAAAGTCTGAATTCGTTAGCCAGGTCTGA
ATTCTTTCATAACGACAAACGCTTGCAATTGGTGGAGCTTCATCTTCCA
AAGTTTGATGTTCCAAATAGTGACAGCTTCGTTTGA

Seqüência de aminoácidos da proteína DbAro10-2

MAPIRLEQNTIDESDELRLRQNGLITISEYIFRRLSQLGIGSVFGVPGDFNLSLLD
HIYSVRELNWIGCCNELNAAYAADAYAKASKQMSALLTTFGVGELSAINGVA
GAYSEFVPLVHIVGTSSLKEKENSEPKNFHHLVANRKIYEKPNHYIYQNIATNF
SVSCASVNTDVESSCDEIDKTLEAIWEQSRPGYIFVPCDLTEMPVNASRLVEKP
LQLKYTSKCTSDEVEQISNQILDSIYQSQNVSLLGDVFISKFRMNEVFGKFVNL
LKEKVNFFDTPMSKGIIDESLSRFVGTYYGRAGDDRIADAIEASDLILRIGNFDN
EINSGFFSARLPKDKTIDVNPQYIRIGNGPLFTNVTMMDVLPRLVSLVDTSKVN
NAVRYTNIPKQTVRSIRNRMRAPLTECDVGSSLETLLQPNDILVVETCSFMVA
ATRLQMNGASILNQCFWGSIGYALPATLGAALALRDFHLPGKVITIEGDGSAQ
MSIQELGTMLRYSISAILFILNNSGYTIERAIKGPYRSYNDICPNIQWTQLLKTFG
DVCERRSRSQIIDNAKSLNSLARSEFFHNDKRLQLVELHLPKFDVPNSDSFV

8.2. Resumo – 54º Congresso Brasileiro de Genética

SBG

Resumos do 54º Congresso Brasileiro de Genética • 16 a 19 de setembro de 2008 Bahia Othon Palace Hotel • Salvador • BA • Brasil www.sbg.org.br - ISBN 978-85-89109-06-2

Identificação e análise estrutural do gene codificante da enzima álcool desidrogenase de Saccharomyces cerevisiae em Dekkera bruxellensis

Liberal, ATS1; Pita, WB1; Torres, RRNB1; Carazzolle, MF2; Pereira, GAG2; Morais Jr, MA1

¹Lab. de Genética de Microorganismos, Departamento de Genética, UFPE
²Lab. de Genômica e Expressão, Departamento de Genética, UNICAMP

theresaliberal@yahoo.com.br

Palavras-chave: Fermentação alcoólica, Dekkera bruxellensis, ADH

A levedura Dekkera bruxellensis tem sido recentemente detectada como principal contaminante em diversos processos fermentativos; inclusive na fermentação das destilarias de álcool combustível, causando problemas de rendimento industrial. Apesar destas constatações industriais, pouco se sabe sobre a fisiologia e genética desta levedura. Portanto, são necessários estudos sobre a constituição genética desta espécie para que, em conjunto com os dados fisiológicos, possamos entender os mecanismos de adaptação desta levedura aos processos fermentativos industriais. Recentemente, nosso grupo de pesquisas iniciou a análise do genoma desta levedura, com o objetivo de identificar genes responsáveis pelas vias do metabolismo central e genes relacionados com a adaptação dessa levedura ao processo industrial. Neste contexto, o objetivo do presente trabalho foi o de identificar os genes ADH que codificam enzimas da família álcool desidrogenase, enzima que cataliza a conversão de acetaldeído a etanol na última etapa da via do metabolismo fermentativo. Seqüências de nucleotídeos do genoma parcial de D. bruxellensis obtidas da Universidade de Lund (Suécia) foram utilizadas para a construção de um banco de dados genéticos (www.lge.ibi.unicamp.br/dekkera). Estas seqüências foram coletadas a partir da similaridade com os genes de *S. cerevisiae* usando a ferramenta de alinhamento local, sendo considerado apenas os contigs com *e-*value menor do que -20. Os contigs 3093 e 357 foram escolhidos por representar dois dos três conjuntos presentes na S. cerevisiae. Essas seqüências foram submetidas à análise de BLAST dentro dos bancos de dados do NCBI, de S. cerevisiae (SGD) e de leveduras ascomicetos (Genolevures). Dentro de cada grupo buscou-se o gene ADH de S. cerevisiae mais próxima de cada contig de D. bruxellensis. O contig 3093 apresentou maior semelhança com o gene ADH3, enquanto o contig 357 ao gene ADH7. Para confirmar a distinção entre os dois grupos de genes ADH representados pelos contigs de D. bruxelensis foi construída uma árvore filogenética com a presença de representantes do grupo dos Ascomicetos relacionados a cada contig. No grupo do contig 357/ADH7 foram agrupadas as leveduras Candida albicans, Debaryomyces hansenii, Kluyveromyces lactis, Candida glabrata e S cerevisiae que formaram uma topologia semelhante à topologia descrita no artigo de Woolfit et al (2007), enquanto que no grupo do contig 3093/ADH3 foram agrupadas as leveduras C*andida albicans, Yarrowia lipolytica, Ashbya gossypii, Debaryomyces hansenii, Kluyveromyces lactis,* Candida glabrata e S cerevisiae que formaram uma topologia não descrita no artigo. A topologia encontrada mostrou a correlação desses genes nos diferentes ascomicetos, mas as diferenças tipológicas nas árvores filogenéticas desses dois genes provavelmente indicam uma diferença quanto à origem desses genes na D bruxellensis.

Apoio Financeiro: CNPq, Capes.

54º Congresso Brasileiro de Genética





224

8.3. Resumo – 54º Congresso Brasileiro de Genética

Congresso Brasileiro de Genética

SBG

Resumos do 54º Congresso Brasileiro de Genética • 16 a 19 de setembro de 2008 Bahia Othon Palace Hotel • Salvador • BA • Brasil www.sbg.org.br - ISBN 978-85-89109-06-2

Expressão dos genes YNR1, YNI1, YNT1 e YNA1, associados ao metabolismo do nitrato na levedura Dekkera bruxellensis através de qPCR

Pita, WB; Liberal, ATS; Alecrim, FM; Morais JR., MA

Laboratório de Genética de Microorganismos, Departamento de Genética, Universidade Federal de Pernambuco will.barros@gmail.com

Palavras-chave: Metabolismo do Nitrato, Dekkera bruxellensis, qPCR

A levedura *Dekkera bruxellensis* está sendo continuamente identificada como principal contaminante dos sistemas de fermentação alcoólica no Brasil e em diversos outros países. Contagens elevadas desta levedura nestes processos podem resultar em diminuição da produção de etanol e conseqüente prejuízo econômico. Recentemente, esta levedura teve seu genoma parcialmente seqüenciado e foram identificadas seqüências correspondentes a genes do metabolismo do nitrato. A presença de tais genes indica que D. bruxellensis possa usufruir deste composto como fonte de nitrogênio, ao contrário de Saccharomyces cerevisiae, durante o processo fermentativo. Como estas duas leveduras competem no ambiente industrial, a presença de nitrato poderia ser um fator diferencial na adaptação de *D. bruxellensis*. Entretanto, isto depende da regulação da expressão dos genes desta via metabólica durante o processo fermentativo. A qPCR (PCR quantitativa) é uma técnica bastante sensível, capaz de determinar a variação dos níveis de expressão gênica em diversas condições. Os genes do metabolismo do nitrato em *Dekkera bruxellensis* foram avaliados quanto à sua expressão em dois diferentes meios: um contendo amônia (YNB) e o outro contendo amônia e nitrato como fontes de nitrogênio. A fonte de carbono em ambos foi a glicose. As células foram cultivadas nestes meios e coletadas quando as culturas atingiram o valor de DO_{660nn} igual a 1 (um), representando células no meio da fase exponencial de crescimento. Nesta fase, o RNA foi extraído e utilizado para a síntese de cDNA, o qual foi analisado pela técnica de qPCR. Os *primers* foram desenhados a partir das seqüências dos genes YNR1 (Nitrato Redutase), YNI1 (Nitrito Redutase), YNT1 (Permease) e YNA1 (Fator de transcrição), de D. bruxellensis, disponíveis no banco de dados do NCBI. O método utilizado para análise da expressão gênica foi o 2-ΔΔCt e o gene escolhido como controle endógeno foi o EFB1, codificador da cadeia beta do fator de alongamento de tradução. Os experimentos foram realizados com repetição. Todos os quatro genes estudados apresentaram indução de sua expressão na presença de nitrato. Em comparação com o meio sem esta fonte, a expressão do gene YNR1 foi 5,17 vezes maior. O gene YNI1 apresentou uma indução de 3,91 vezes. O gene YNT1 mostrou uma expressão aumentada em 2,15 vezes e o YNA1 demonstrou apenas uma leve indução de 1,33 vezes. Este estudo comprova que os genes da assimilação do nitrato em *Dekkera bruxellensis* são induzidos em presença deste composto. Entretanto, maiores estudos acerca da expressão destes genes em outros meios e no caldo de cana ainda são necessários para correlacionar esta indução com a adaptação de D. bruxellensis no meio de fermentação alcoólica.

Apoio Financeiro: CNPq.

231

8.4. Resumo – 54º Congresso Brasileiro de Genética

Brasileiro de Genética

Congresso



Resumos do 54º Congresso Brasileiro de Genética • 16 a 19 de setembro de 2008 Bahia Othon Palace Hotel • Salvador • BA • Brasil www.sbg.org.br - ISBN 978-85-89109-06-2

Identificação e análise estrutural do gene da levedura *Dekkera Bruxellensis* ortólogo a família dos genes que codificam a enzima piruvato descarboxilase em *Saccharomyces cerevisiae*

Torres, RRNB1; Liberal, AT1; Balbino, VQ1; Carazzolle, MF; Pereira, GAG, Morais Jr, MA1

¹Departamento de Genética, UFPE ²Departamento de Genética, Unicamp rochanebaptista@hotmail.com

Palavras-chave: Fermentação Alcoólica, Saccharomyces cerevisiae, Dekkera bruxellensis, Piruvato Descarboxilase, YDR380w/AR010

Na produção industrial de álcool, o fermento torna-se totalmente vulnerável à contaminação microbiana que acompanha a matéria-prima, acarretando reduções significativas na eficiência industrial. A Espécie Dekkera bruxellensis tem sido associada a contaminações nas indústrias de vinho, cerveja e na produção de álcool combustível causando queda no rendimento fermentativo e na qualidade do produto. Recentemente, iniciamos a análise do genoma desta levedura com vistas a identificar genes importantes do metabolismo central e genes relacionados com a adaptação células ao ambiente industrial. Neste contexto, o presente trabalho tem como objetivo identificar genes que codifiquem a enzima piruvato descarboxilase, o ponto chave do metabolismo fermentativo da glucose pela descarboxilação de piruvato a acetaldeído. Os gene PDC1, PDC5, PDC6, ARO 10 e THI3, de S. cerevisiae e seus ortólogos em diferentes ascomicetos selecionadas dos bancos de dados Saccharomyces Genome Database (http://www.yeastgenome.org/), GENOLEVRES (http://cbi.labri.fr/Genolevures/) e NCBI foram utilizados para a busca de genes homólogos no banco de dados Dekkera bruxellensis (http://www.lge.ibi.unicamp.br/dekkera/) usando as ferramentas do BLAST, com limite de e-value -20 ou menor.. Os resultados revelaram que os dois contigs, 3332 e 2774, de D. bruxellensis, encontrados a partir do alinhamento tBLASTn de seqüências de aminoácidos do gene PDC1 de S. cerevisiae, foram muito semelhantes ao gene YDR380w/ARO10. Para corroborar os resultados, uma árvore filogenética foi construída a partir das seqüências obtidas mostrando que o contig 3332 tem relação mais próxima com ARO10 de D. hansenni e o contig 2774 é mais próximo de A. gossypii. Todas as seqüências do gene ARO10 das espécies S. cerevisiae, D. bruxellensis e Ascomicetes ficaram agrupas em um grupo distinto. A árvore filogenética obtida neste trabalho se assemelhou com a árvore de topologia 2 quando comparado com o trabalho de Woolfit et al (2007), indicando que o gene ARO10 de D. bruxellensis seguiu com o mesmo padrão evolutivo do genoma. Análises comparativas entre os contigs e as seqüências de aminoácidos dos genes PDC1, PDC5, PDC6, THI3, ARO10 de *S. cerevisiae* mostraram um percentual de aminoácidos conservados de apenas 11%, entretanto 31,7% das variações apresentaram semelhanças químicas entre os aminoácidos divergentes.

Apoio Financeiro: CNPq.

229

8.5. Resumo – 26ª Reunião de Genética de Microrganismos

26 Reunião de Genética de Microrganismos 15 e 16 setembro 2008

Bahia Othon Palace Hotel Salvador - Bahia

Identificação e análise estrutural do gene codificante da enzima álcool desidrogenase de saccharomyces cerevisiae em dekkera bruxellensis.

Liberal, ATS¹; Pita, WB¹; Torres, RRNB¹; Carazzolle, MF²; Pereira, GAG²; Morais Jr, MA¹

- ¹ Lab. de Genética de Microorganismos, Departamento de Genética, UFPE.
- ² Lab. de Genômica e Expressão, Departamento de Genética, UNICAMP. theresaliberal@yahoo.com.br

Palavras-chave: Fermentação alcoólica, Dekkera bruxellensis, ADH.

A levedura Dekkera bruxellensis tem sido recentemente detectada como principal contaminante em diversos processos fermentativos; inclusive na fermentação das destilarias de álcool combustível, causando problemas de rendimento industrial. Apesar destas constatações industriais, pouco se sabe sobre a fisiologia e genética desta levedura. Portanto, são necessários estudos sobre a constituição genética desta espécie para que, em conjunto com os dados fisiológicos, possamos entender os mecanismos de adaptação desta levedura aos processos fermentativos industriais. Recentemente, nosso grupo de pesquisas iniciou a análise do genoma desta levedura, com o objetivo de identificar genes responsáveis pelas vias do metabolismo central e genes relacionados com a adaptação dessa levedura ao processo industrial. Neste contexto, o objetivo do presente trabalho foi o de identificar os genes ADH que codificam enzimas da família álcool desidrogenase, enzima que cataliza a conversão de acetaldeído a etanol na última etapa da via do metabolismo fermentativo. Seqüências de nucleotídeos do genoma parcial de D. bruxellensis obtidas da Universidade de Lund (Suécia) foram utilizadas para a construção de um banco de dados genéticos (www.lge.ibi.unicamp.br/dekkera). Estas seqüências foram coletadas a partir da similaridade com os genes de S. cerevisiae usando a ferramenta de alinhamento local, sendo considerado apenas os contigs com e-value menor do que -20. Os contigs 3093 e 357 foram escolhidos por representar dois dos três conjuntos presentes na S. cerevisiae. Essas seqüências foram submetidas à análise de BLAST dentro dos bancos de dados do NCBI, de S. cerevisiae (SGD) e de leveduras ascomicetos (Genolevures). Dentro de cada grupo buscou-se o gene ADH de S. cerevisiae mais próxima de cada contig de D. bruxellensis. O contig 3093 apresentou maior semelhanca com o gene ADH3. enquanto o contig 357 ao gene ADH7. Para confirmar a distinção entre os dois grupos de genes ADH representados pelos contigs de D. bruxelensis foi construída uma árvore filogenética com a presença de representantes do grupo dos Ascomicetos relacionados a cada contig. No grupo do contig 357/ADH7 foram agrupadas as leveduras Candida albicans, Debaryomyces hansenii, Kluyveromyces lactis, Candida glabrata e S cerevisiae que formaram uma topologia semelhante à topologia descrita no artigo de Woolfit et al (2007), enquanto que no grupo do contig 3093/ADH3 foram agrupadas as leveduras Candida albicans, Yarrowia lipolytica, Ashbya gossypii, Debaryomyces hansenii, Kluyveromyces lactis, Candida glabrata e S cerevisiae que formaram uma topologia não descrita no artigo. A topologia encontrada mostrou a correlação desses genes nos diferentes ascomicetos, mas as diferenças tipológicas nas árvores filogenéticas desses dois genes provavelmente indicam uma diferenca quanto à origem desses genes na D bruxellensis.

Apoio Financeiro: CNPq, Capes

8.6. Resumo – 26ª Reunião de Genética de Microrganismos

26 Reunião de Genética de Microrganismos 15 e 16 setembro 2008

Bahia Othon Palace Hotel Salvador - Bahia

Identificação e análise estrutural do gene da levedura *Dekkera Bruxellensis* ortólogo a família dos genes que codificam a enzima piruvato descarboxilase em *Saccharomyces cerevisiae*.

Torres, $RRNB^1$; Liberal, AT^1 ; Balbino, VQ^1 ; Carazzolle, MF; Pereira, GAG, Morais Jr, MA^1

¹ Departamento de Genética, UFPE; 2- Departamento de Genética, Unicamp rochanebaptista@hotmail.com

Palavras-chave: Fermentação Alcoólica, Saccharomyces cerevisiae, Dekkera bruxellensis, Piruvato Descarboxilase, YDR380w/ARO10

Na produção industrial de álcool, o fermento torna-se totalmente vulnerável à contaminação microbiana que acompanha a matéria-prima, acarretando reduções significativas na eficiência industrial. A Espécie Dekkera bruxellensis tem sido associada a contaminações nas indústrias de vinho, cerveja e na produção de álcool combustível causando queda no rendimento fermentativo e na qualidade do produto. Recentemente, iniciamos a análise do genoma desta levedura com vistas a identificar genes importantes do metabolismo central e genes relacionados com a adaptação células ao ambiente industrial. Neste contexto, o presente trabalho tem como objetivo identificar genes que codifiquem a enzima piruvato descarboxilase, o ponto chave do metabolismo fermentativo da glucose pela descarboxilação de piruvato a acetaldeído. Os gene PDC1, PDC5, PDC6, ARO 10 e THI3, de S. cerevisiae e seus ortólogos em diferentes ascomicetos selecionadas dos bancos de dados Saccharomyces Genome Database (http://www.yeastgenome.org/), GENOLEVRES (http://cbi.labri.fr/Genolevures/) e NCBI foram utilizados para a busca de genes homólogos no banco de dados Dekkera bruxellensis (http://www.lge.ibi.unicamp.br/dekkera/) usando as ferramentas do BLAST, com limite de e-value -20 ou menor.. Os resultados revelaram que os dois contigs, 3332 e 2774, de D. bruxellensis, encontrados a partir do alinhamento tBLASTn de sequências de aminoácidos do gene PDC1 de S. cerevisiae, foram muito semelhantes ao gene YDR380w/ARO10. Para corroborar os resultados, uma árvore filogenética foi construída a partir das seqüências obtidas mostrando que o contig 3332 tem relação mais próxima com ARO10 de D. hansenni e o contig 2774 é mais próximo de A. gossypii. Todas as seqüências do gene ARO10 das espécies S. cerevisiae, D. bruxellensis e Ascomicetes ficaram agrupas em um grupo distinto. A árvore filogenética obtida neste trabalho se assemelhou com a árvore de topologia 2 quando comparado com o trabalho de Woolfit et al (2007), indicando que o gene ARO10 de D. bruxellensis seguiu com o mesmo padrão evolutivo do genoma. Análises comparativas entre os contigs e as sequências de aminoácidos dos genes PDC1, PDC5, PDC6, THI3, ARO10 de S. cerevisiae mostraram um percentual de aminoácidos conservados de apenas 11%, entretanto 31,7% das variações apresentaram semelhanças químicas entre os aminoácidos divergentes.

Apoio Financeiro: CNPq

8.7. Resumo – 55º Congresso Brasileiro de Genética

Resumos do 55º Congresso Brasileiro de Genética • 30 de agosto a 02 de setembro de 2009 Centro de Convenções do Hotel Monte Real Resort • Águas de Lindóla • SP • Brasil www.sbg.org.br - ISBN 978-85-89109-06-2



Análise da expressão gênica através de PCR em tempo real da enzima álcool desidrogenase em linhagens industriais da levedura *Dekkera bruxellensis*

Liberal, ATS; Morais Jr, MA

55º Congresso Brasileiro de Genética

Laboratório de Genética de Microorganismos, Departamento de Genética, UFPE theresaliberal@yahoo.com.br

Palavras-chave: Fermentação alcoólica, Dekkera bruxellensis, ADH

A levedura Dekkera bruxellensis é a principal contaminante de diversos processos fermentativos, inclusive na fermentação das destilarias de álcool combustível. Nosso grupo de pesquisa vem identificando e analisando genes responsáveis pelas vias do metabolismo central e genes relacionados com a adaptação dessa levedura ao processo industrial a partir do banco de dados do seqüenciamento desta levedura. Identificamos recentemente dois genes na *D. bruxellensis*, ADH3Db e ADH7Db ambos relacionados ao gene *ADH* que codifica enzimas da família álcool desidrogenase, enzima que catalisa a conversão de acetaldeído a etanol na última etapa da via do metabolismo fermentativo. O objetivo deste trabalho foi o de analisar a expressão gênica dos dois genes ADH identificados na D. bruxellensis, através da PCR em tempo real. Foram utilizadas duas linhagens da levedura D. bruxellensis: a 248, isolada da fermentação alcoólica, e a CBS 74, isolada da fermentação de cerveja. Estas leveduras foram inoculadas em meio Yeast Nitrogen Base (YNB) com glicose 2% a 37°C. Foram coletadas alíquotas do cultivo em 0,1DO e 1DO de concentração celular, que foram submetidas à extração de RNA (Kit Total RNA isolation – NucleoSpin RNA II). A partir do RNA extraído foi sintetizado o cDNA (kit ImProm-II™ Reverse Transcription System Promega II). Os ensaios de PCR em Tempo Real foram realizados na plataforma ABI Prism 7300 Applied Biosystems (kit SYBR Green PCR Master Mix). A expressão dos genes ADHDb sempre foi maior ao ser atingida 1DO de crescimento celular, sendo que, a linhagem 248 apresentou maior expressão do gene ADH7Db enquanto a linhagem CBS 74 apresentou maior expressão do gene ADH3Db. O gene ADH7Db apresentou quatro vezes mais expressão na linhagem 248 que na CBS 74; enquanto que o gene ADH3Db apresentou quinze vezes mais expressão na linhagem CBS 74 quando comparada à linhagem 248. Por serem linhagens de D. bruxellensis isoladas de processos fermentativos diferentes é esperado diferenças na expressão gênica. Esta diferença ocorre devido ao metabolismo diferenciado que é necessário em cada processo fermentativo específico e que podem estar relacionadas ao momento ou a intensidade da expressão. O gene ADH7 está mais relacionado à síntese de álcool e tolerância ao aldeído, como a linhagem 248 foi isolada da produção de álcool, apresenta maior resposta ao seu meio utilizando esse gene. Entretanto a linhagem CBS 74 foi isolada da fermentação de cerveja, tendo assim maior expressão do gene ADH3 que está relacionado à fermentação/respiração do metabolismo fermentativo. A análise de expressão dos dois genes permitiu verificar as diferenças nos dois momentos metabólicos estudados entre as duas linhagens de D. bruxellensis. Apoio Financeiro: CNPq, Capes

9. Memorial da aluna

Anna Theresa de Souza Liberal [theresaliberal@yahoo.com.br], nascida em 20 de julho de 1981, Bacharel em Ciências Biológicas, título obtido em 03 de março de 2004, pela Universidade Federal de Pernambuco, com o trabalho de conclusão de curso intitulado: Utilização da região ITS do locus de rDNA para a discriminação de leveduras em culturas mistas. Este trabalho foi publicado na Letters in Applied Microbiology em 2005 com o título Contaminat yeast detection in industrial ethanol fermentation must by rDNA-PCR. Mestre em Genética, pela UFPE, com colação de grau em 26 de junho de 2006 com a dissertação intitulada: Identificação molecular da levedura Dekkera bruxellensis como principal contaminante do processo de fermentação alcoólica industrial. Dissertação esta, publicada no Journal of Applied Microbiology em 2007 com o título Identification of Dekkera bruxellensis as a major contaminat yeast in continuous fuel ethanol fermentation. Em resumos de Congresso publicou como primeira autora os seguintes trabalhos: Análise da expressão gênica através de PCR em tempo real da enzima álcool desidrogenase em linhagens industriais da levedura Dekkera bruxellensis (55° Congresso Brasileiro de Genética, 2009), identificação e análise estrutural do gene codificante da enzima álcool desidrogenase de Saccharomyces cerevisiae em Dekkera bruxellensis (54º Congresso Brasileiro de Genética e 26ª Reunião de Genética de Microrganismos, 2008), Identificação de leveduras dentro do complexo Saccharomyces "sensu strictu" por PCR-fingerprinting (53° Congresso Brasileiro de Genética, 2007), Identificação molecular da levedura Dekkera bruxellensis como principal contaminante do processo de fermentação alcoólica industrial (52º Congresso Brasileiro de Genética, 2006), Utilização do primer específico DB90F/DB394R para a detecção de *Dekkera* bruxellensis em amostras de mosto de destilarias de álcool combustível (XVII Encontro de Genética do Nordeste, 2006), Utilização da região ITS do locus de rDNA para a detecção de leveduras contaminantes em amostras de mosto de destilarias de álcool combustível (51º Congresso Brasileiro de Genética, 2005), Utilização da região ITS do locus de rDNA para a discriminação de leveduras em culturas mistas (50° Congresso Brasileiro de Genética, 2004), Utilização Determinação do limite de detecção de DNA de leveduras contaminantes em culturas mistas por amplificação da região ITS do locus de rDNA (49º Congresso Brasileiro de Genética, 2003). Como doutoranda realizou parte dos experimentos no Laboratório de Genômica e Expressão do Departamento de Genética da UNICAMP, em 2007, implementando o banco de dados de seqüenciamento parcial da levedura D. bruxellensis intitulado Projeto Dekkera bruxellensis. Como parte da formação técnica, participou do treinamento de PCR em Tempo Real oferecido pela Applied Biosystems em 2008, São Paulo.