

Desenhos

Figura 1

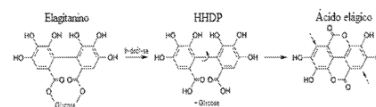


Figura 2

Preparo do inóculo

- Em profundidade em 50 ml de meio PDA;
- Mantido em estufa a 30 °C/7 dias;
- Suspensão de esporos: agitação magnética com solução de Tween 80 a 0.01%/15 min.

Oblenção do extrato aquoso de casca de cacau

- Suspensão de casca de cacau (10 g) em água deionizada (100 mL) incubado durante 15 minutos em banho-maria a 96 °C.

Meio de cultura

- 100 mL de extrato da casca de cacau;
- Adição de sais.

Fermentação submersa

- Frascos de Erlenmeyer, sistema fechado com taxa de inoculação de 10^7 esporos mL⁻¹;
- Em shaker a 30 °C com agitação de 120 rpm/96h.

Cromatografia líquida de alta eficiência

- Metodologia utilizada por Gonçalves (2016).

Figura 3

Preparo do inóculo

- Em profundidade em 50 ml de meio PDA;
- Mantido em estufa a 30 °C/7 dias;
- Suspensão de esporos: agitação magnética com solução de Tween 80 a 0.01%/15 min.

Oblenção do extrato aquoso de casca de cacau

- Suspensão de casca de cacau (10 g) em água deionizada (100 mL) incubado durante 15 minutos em banho-maria a 96 °C.

Oblenção do suco de romã

- Processamento da polpa e sementes da fruta.

Meio de cultivo (100 ml)

- Adição de suco de romã e extrato aquoso de casca de cacau em três proporções:

- 15 mL suco + 85 mL extrato (3:17);
- 30 mL suco + 70 mL extrato (3:7);
- 50 mL suco + 50 mL extrato (1:1).

Fermentação submersa

- Frascos de Erlenmeyer, sistema fechado com taxa de inoculação de 10^7 esporos mL⁻¹;
- Em shaker a 30 °C com agitação de 120 rpm/96h.

Extração em fase sólida (coluna Waters Sep-Pak Vac 35cc C18)

- Ativação da resina da coluna: 10 mL de metanol e 10 mL de água;
- Passagem de 10 mL de amostra fermentada (retenção do conteúdo de ácido elágico);
- Eluição do conteúdo retido: passagem de 25 mL de solvente metanol-água (1:1).

Concentração do solvente

- Redução do volume do solvente de eluição metanol água (1:1) em estufa a vácuo.

Cromatografia líquida de alta eficiência

- Metodologia utilizada por Gonçalves (2016).