## INFLUENCIA DE LA FUENTE DE CARBONO, FUENTE DE NITROGENO Y DE LA RELACIÓN C/N SOBRE LA PRODUCCIÓN DE AROMA COCO POR Trichoderma harzianum CULTIVADO EN MEDIO SOLIDO.

Sarhy-Bagnon V.<sup>1</sup>, Marin B.<sup>1</sup>, Lozano P.<sup>2</sup>, Saucedo-Castañeda G.<sup>3</sup>, Roussos S.<sup>1</sup>
1. Laboratoire de Biotechnologie, ORSTOM, 911 Avenue d'Agropolis, 34034 Montpellier, France
2. U.R. Chimie Technologie, CIRAD-CP, BP 5035, Montpellier, France

3. Depto de Biotecnología, Universidad Autónoma Metropolitana, Av. Michoacán y la Purísima Iztapalapa 09340, Mexico D.F. Tel: 724 49 99, Fax: 724 47 12, e-mail: saucedo@xanum.uam.mx

Palabras clave : 6-Pentil-α-Pirona, Trichoderma harzianum, optimisación

Introducción. Muchos aromas producidos en medio líquido (CML) (1) son producidos por hongos que pueden ser cultivados en medio sólido (CMS). El CMS puede ser una alternativa interesante para la producción de aromas. En este sentido es necesario realizar trabajos sobre la producción de 6-pentil-\(\alpha\)-pirona (6-PP; aroma a coco) en CMS (2) ya que ha sido poco estudiado en este sistema.

El objetivo de este trabajo es estudiar la influencia de diferentes fuentes de carbono y de nitrógeno y de la relación C/N sobre la producción de 6-PP por *T. harzianum* en CMS.

**Metodología.** La producción de 6-PP se hizo inoculando con micelio de *T. harzianum*. El CMS se realizó con bagazo de caña impregnado de un medio líquido compuesto según un diseño experimental de 3 factores (F1= C/N, F2= fuente de nitrogeno (N), F3= fuente de carbono (C)). F1 tiene 2 niveles, F2: 9 y F3: 7. La cantidad de C de la fuente de C (F3) fue de 12 g/l y la cantidad en N necesaria se calculó para que la C/N total fuera de 14 o de 60. Los cultivos se incubaron a 25°C por 5 días. La 6-PP se determinó por ionización de flama en un cromatografo de gases.

**Resultados y Discusión**. El análisis de la varianza total (Cuadro 1) muestra que los 3 factores son significativos en la producción de 6-PP y que hay una interacción entre F1 y F2 y entre F1 y F3 significativa.

Cuadro 1. Análisis de varianza total

Varianza	SCE	gdl	cuadrados	test F	P	
			medios			
Total	93,8	125	0,75			
F1	25,5	1	25,46	123,5	0,0000	
F2	20,7	6	3,45	16,7	0,0000	
F3	17,8	8	2,23	10,8	0,0000	
F1*F2	6,26	6	1,04	5,1	0,0005	
F1*F3	4,9	8	0,61	3,0	0,0089	
F2*F3	8,8	48	0,18	0,9	0,6555	
residual	9,9	48	0,21			

Las fuentes de C y de N no tienen la misma influencia según la C/N usada. Un análisis de varianza por cada C/N muestra que con la fuente de N de sulfato de amonio, la C/N de 60 favorece la producción de 6-PP y con los amino acidos es la C/N de 14 donde se obtiene mayor producción de 6-PP. Con el análisis de la prueba de NEW-MAN-KEULS (umbral de 5%; Cuadro 2) se puede definir un medio óptimo para la producción de 6-PP. Esta constituído de glucosa como

fuente de C, de un amino acido como Gly, Thr, Arg, Glu o Tyr como fuente de N con una C/N de 14.

Cuadro 2. Homogeneidad de grupos entre los factores estudiados

F1	gh		F2	gh			F3	gh			
14	a		Gly	a			glucosa	a			
60		b	Thr	a			sacarosa	a	b		
			Arg	a			glicerol	a	b		
			Glu	a			lactosa		b	$\mathbf{c}$	
			Tyr	a			fructosa		b	c	
			SA		b		manitol		b	$\mathbf{c}$	
			Cys			С	xilosa			c	d
							Pi Na				d
							ribosa				d

gh=grupos homogéneos, SA=sulfato de amonio, Pi Na= piruvato de sodio

Conclusiones. El medio óptimo para la producción de 6-PP esta constituído de glucosa, de glicina con una C/N de 14. Con sulfato de amonio como fuente de N, la producción es superior con C/N de 60. Se puede señalar que los cultivos que presentan la mejor producción (C/N=14) no esporulan y los otros con una producción menor (C/N=60) si esporulan. Aparentemente, hay una relación de la esporulación con la producción de 6-PP. Además, se puede hacer notar que la esporulación no es necesaria en la síntesis de la 6-PP como se mostró anteriormente (3,4). Además, nuestros resultados confirman lo obtenido por estos mismos autores (3,4): una producción elevada de aromas en CML por T. viride con Gly, Glu, glucosa, fructosa (C/N20).

**Agradecimientos** Damos las gracias al Sr. Flori del CIRAD de Montpellier, Francia por su ayuda en la parte éstadística

## Bibliografia

- 1 Janssens, L, De Pooter, H.L, Schamp, N.M and Vandamme, E.J. 1992 Production of flavours by microorganisms *Process Biochem* 27 195-215
- 2 Sarhy-Bagnon, V, Lozano, P, Pioch, D and Roussos, S 1996 Coconut-like aroma production by *Trichoderma harzianum* in solid state fermentation. En *Advances in solid state fermentation* Roussos, S, Lonsane, BK, Raimbault, M and Viniegra-Gonzalez, G. Eds., Kluwer Acad. Publ., Dordrecht, 379-391
- 3 Yong F.M., Wong H.A., Lim G. 1985. Effect of nitrogen source on aroma production by *Trichoderma viride*. Appl. Microbiol. Biot., 22, 146-147.
- 4 Yong F.M., Lim G. 1986 Effect of carbon source on aroma production by *Trichoderma viride Mircen J. Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **2**(4) 483.

Sarhy-Bagnon V., Marin Bernard, Lozano P., Saucedo-Castaneda G., Roussos Sevastianos. (1997).

Influencia de la fuente de carbono, fuente de nitrogeno y de la relacion C/N sobre la produccion de aroma coco por Trichoderma harzianum cultivado en medio solido.

In: Memorias: 7. congreso nacional de biotecnologia y bioingenieria Mazatlan'97 y 2. simposio internacional sobre ingenieria de bioprocesos.

Mexico: ORSTOM; UNAM, p. 324.

Biotecnologia y Bioingenieria Mazatlan'97: Congreso Nacional; Ingenieria de Bioprocesos: Simposio Internacional, 7.; 2., Mexico (MEX), 1997.