

PROPRIEDADES REOLÓGICAS E EFEITO DA ADIÇÃO DE SAL NA VISCOSIDADE DE EXOPOLISSACARÍDEOS PRODUZIDOS POR BACTÉRIAS DO GÊNERO *Rhizobium*

Gabriel Aranda-Selverio e Ana Lúcia Barretto Penna

Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista, 15054-000 São José do Rio Preto – SP, Brasil

Luciana Frizarin Campos-Sás, Osvaldo dos Santos Junior, Ana Flora Dalberto Vasconcelos e Maria de Lourdes Corradi da Silva*
Departamento de Física, Química e Biologia, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Estadual Paulista, CP 266, 19060-900 Presidente Prudente – SP, Brasil

Eliana Gertrudes Macedo Lemos e João Carlos Campanharo

Departamento de Tecnologia, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, 14884-900 Jaboticabal – SP, Brasil

Joana Léa Meira Silveira

Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, Universidade Federal do Paraná, CP 19046, 81531990 Curitiba – PR, Brasil

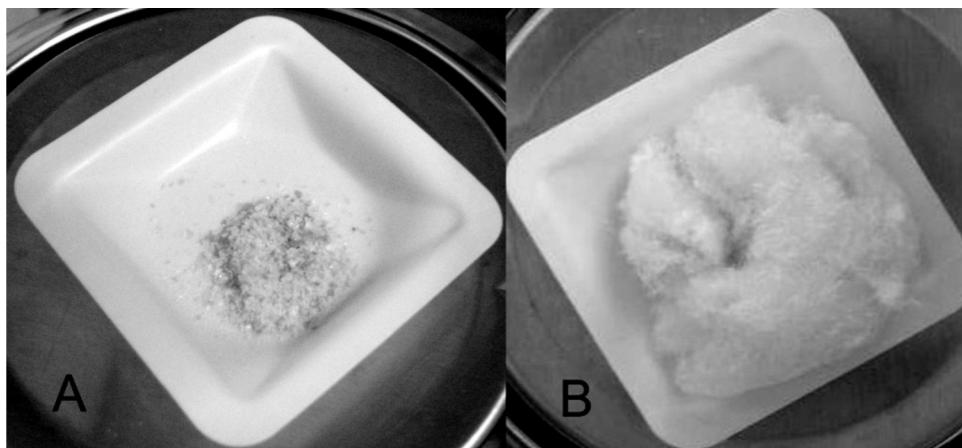


Figura 1S. (A) Ilustração do EPS R_1 seco e moído; (B) EPS R_1 dialisado e liofilizado

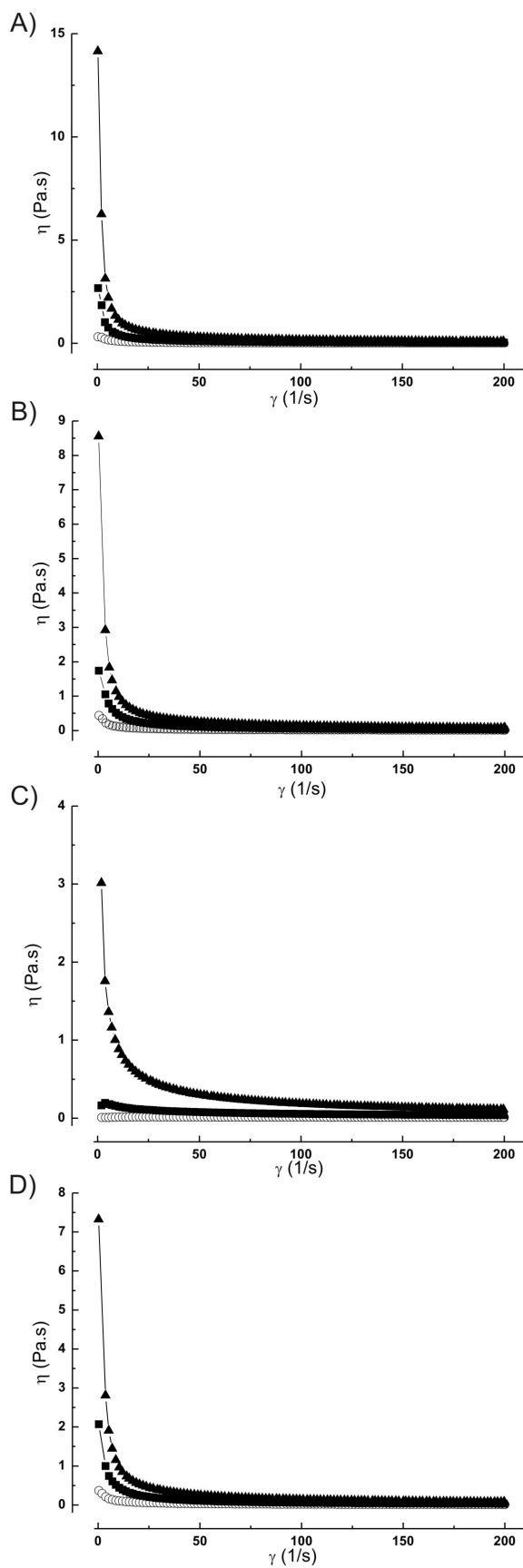


Figura 2S. Viscosidade aparente (η) em função da taxa de deformação ($\dot{\gamma}$) de (A) R_1 , (B) R_2 , (C) R_3 e (D) R_4 nas concentrações de 2 g/L (—○—), 5 g/L (—■—) e 10 g/L (—▲—), em solução aquosa, à temperatura de 25 °C

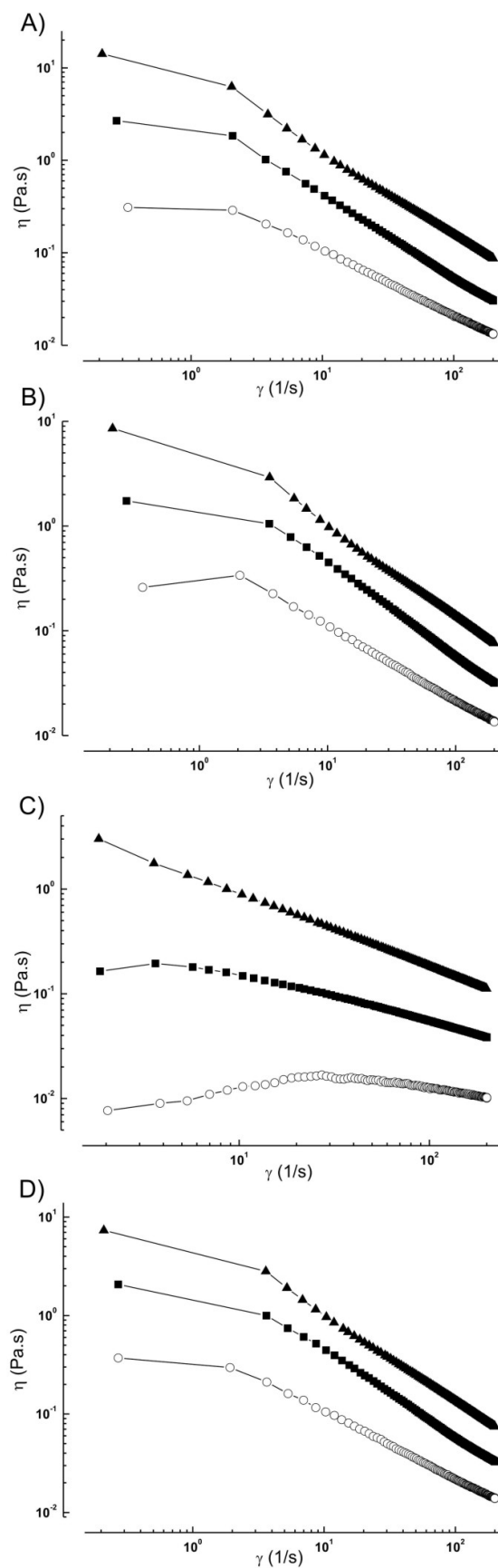


Figura 3S. Viscosidade aparente (η) em função da taxa de deformação ($\dot{\gamma}$) de (A) R_1 , (B) R_2 , (C) R_3 e (D) R_4 nas concentrações de 2 g/L (—○—), 5 g/L (—■—) e 10 g/L (—▲—), em solução aquosa, à temperatura de 25 °C