

CONTAGEM DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁTICAS DO LEITE FERMENTADO KEFIR REALIZADA EM INICIAÇÃO ACADÊMICA NO LABORATÓRIO DE LATICÍNIOS

I Encontro de Iniciação Acadêmica

Ana Patricia Nobre Pinheiro, Lívia Gabrielle Maciel Sales, Luzia Katarina Moura Mateus, Juliane Döering Gasparin Carvalho, Juliane Doering Gasparin Carvalho

No Laboratório de Laticínios do Departamento de Engenharia de Alimentos são desenvolvidas atividades de ensino, pesquisa e extensão. A bolsista de Iniciação Acadêmica acompanha algumas dessas atividades durante o tempo em que encontra-se no Laboratório. A seguir é relatado parte de uma atividade de pesquisa que foi acompanhada pela bolsista de Iniciação Acadêmica, no projeto de dissertação intitulado Caracterização e estabilidade de kefir elaborado com adição de polpa de açaí. O Kefir é um leite fermentado, de fácil preparo e economicamente acessível. É considerado um alimento funcional devido à ação da microbiota presente em seus grãos. Dentre estes microrganismos encontram-se as bactérias ácido lácticas, as quais podem desenvolver propriedades funcionais probióticas, quando conseguem chegar em número viável (acima de 10^7 UFC/mL) no intestino. Diante disto, esta parte do projeto teve como objetivo realizar a contagem de bactérias ácido lácticas viáveis no leite fermentado com grãos de Kefir. Uma porção de 500mL de leite foi inoculada com 170g de grãos de Kefir e incubada a 25°C por 24 horas em estufa incubadora BOD (Demanda Bioquímica de Oxigênio). Este procedimento foi repetido três vezes antes da elaboração do produto. Após a fermentação, o leite fermentado foi separado dos grãos e mantido sob resfriamento a 10°C até o momento da análise. A contagem total de bactérias ácido lácticas foi realizada por meio de plaqueamento de diluições seriadas (10^{-7}) em profundidade e sobrecamada no meio MRS. As placas foram incubadas a 32°C por 48 horas em BOD. O leite fermentado Kefir apresentou contagem de 2×10^{-8} UFC/mL de bactérias ácido lácticas. De acordo com o resultado obtido conclui-se que o Kefir possui quantidade de células viáveis recomendada pela legislação para apresentar potencial probiótico.

Palavras-chave: Análise microbiológica. Células viáveis. Propriedades funcionais.