

Área: **Microbiologia de Alimentos (Divisão K)**

VIABILIDADE DE *BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS* EM QUEIJO DE COALHO DE LEITE DE CABRAS ALIMENTADAS COM DIETA PARA AUMENTO DE ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO (CLA)

&NBSP;

Karina Maria Olbrich dos Santos (CNPQ); Antônio Diogo Silva Vieira (IFCE); Débora Paiva Oliveira (IFCE); Marco Aurélio Delmondes Bomfim (CNPQ); Flávia Carolina Alonso Buriti (CNPQ); Selene Daiha Benevides (CNPQ); Susana Marta Isay Saad (FCF-USP); Antônio Silvío do Egito (CNPQ)

Resumo

A suplementação da dieta de cabras leiteiras com óleos vegetais, particularmente o óleo de soja, eleva entre 100 a 150% o teor de ácido linoléico conjugado (CLA) na gordura do leite, bem como o total de ácidos graxos (AG) insaturados, o que pode influenciar na viabilidade de bactérias probióticas em queijos, veículo promissor para estes microrganismos. O queijo de coalho é tipicamente nordestino, tendo sido adaptado ao leite de cabra pela Embrapa Caprinos e Ovinos, gerando um produto com sabor diferenciado. A associação de probióticos em queijos com maior teor de CLA pode elevar seu potencial funcional. Neste estudo, o leite de cabras em dieta suplementada ou não com óleo de soja foi utilizado na produção de queijos de coalho adicionados de *Bifidobacterium animalis* BB-12, com o objetivo de avaliar a viabilidade dessa bactéria probiótica durante 60 dias de maturação. Os queijos de ambos os tratamentos (T1, leite normal, e T2, leite com maior teor de CLA) foram produzidos com leite integral, em triplicata, utilizando fermento mesofílico tipo O como *starter*. A temperatura de cozimento da massa foi de 43°C. A quantidade de sal adicionada foi de 0,9% do leite utilizado. Os queijos foram embalados a vácuo e maturados a 10°C. Foram determinados o teor de gordura e umidade e a população de *B. animalis* foi analisada, em duplicata, após o processamento e aos 15, 30, 45 e 60 dias de fabricação, por semeadura em profundidade em MRS-LP adicionado de L-cisteína, seguida de incubação em anaerobiose a 43°C por 72h. A população de *B. animalis* manteve-se estável, próxima de 8,0 log UFC/g em ambos os tratamentos no período de maturação e não diferiu significativamente entre eles ($p > 0,01$). A umidade e o teor de gordura dos queijos T1 e T2 estiveram de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira para queijo de coalho. O teor de gordura diferiu entre os tratamentos ($p < 0,001$), sendo 23,44% para T1 e 27,78% para T2. Este resultado era esperado, pois a adição de óleo à dieta das cabras tende a aumentar o teor de gordura do leite e os queijos foram produzidos com leite integral. Os resultados indicam que, nas condições utilizadas, é possível produzir um queijo caprino maturado potencialmente probiótico através da adição de *B. animalis*, sem que a alteração do perfil de AGE e o aumento do teor de gordura do leite interfiram na viabilidade desse microrganismo.

Projeto financiado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA

Palavras-chave: probióticos, laticínios, leite de cabra