

Poster (Painel)**1379-1 Elaboração de bebida probiótica a base de suco de uva fermentada com bactérias lácteas**

Autores: Juliana Furtado Dias (UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro/EMBRAPA CTAA - Embrapa Agroindústria de Alimentos/UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro) ; Marco Antônio Lemos Miguel (UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro) ; Lourdes Maria Corrêa Cabral (EMBRAPA CTAA - Embrapa Agroindústria de Alimentos) ; Karina Maria Olbrich dos Santos (EMBRAPA CNPC - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária)

Resumo

Os compostos ativos mais encontrados em frutas e hortaliças são substâncias fenólicas, que são potentes antioxidantes e antagonistas naturais de patógenos. Alguns estudos sugerem que estes compostos presentes nas uvas podem inibir a oxidação da lipoproteína humana de baixa-densidade (LDL), assim como é possível seu uso na prevenção de aterosclerose. A possibilidade de associar ao suco de uva bactérias probióticas oferece um produto com atributos diferenciados em termos nutricionais. As bactérias probióticas geralmente pertencentes aos gêneros *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*, atuam no intestino humano participando da microbiota. Estas exercem atividades benéficas como o efeito protetor contra microrganismos patogênicos, ação imunomoduladora e a melhoria da digestão de lactose, entre outras. Este estudo teve como objetivo avaliar o uso de *L. casei*, *L. delbrückii* e *L. rhamnosus* na produção de uma bebida probiótica a base de suco de uva fermentado. Neste estudo foi utilizado suco de uva sem adição de conservantes obtido no comércio. Antes da fermentação a qualidade microbiológica do suco foi avaliada quanto à presença de bactérias lácticas, fungos e bactérias mesófilas totais. O suco teve seu pH corrigido para 6. As culturas foram pré-ativadas com duas passagens em meio MRS por 18-24h/37°C. O suco foi inoculado com 10^6 ufc/mL e incubado por até 48h/37°C. Em diferentes intervalos alíquotas foram analisadas para a contagem de bactérias e avaliação físico-química. O suco de uva analisado não apresentou crescimento para nenhum dos microrganismos pesquisados. Todos as BAL cresceram e foram capazes de fermentar o suco. Em todos os sucos fermentados o pH manteve-se em 6 até 24h de fermentação, com exceção do suco fermentado pela *L. rhamnosus* que teve um decréscimo gradual até atingir pH 4 ao final da fermentação, enquanto as demais estirpes atingiram este pH após 48h. Em 24h de fermentação as BAL atingiram seu crescimento máximo de 10^{10} /mL nos sucos contendo *L. casei* e *L. delbrückii* e 10^8 /mL nos contendo *L. rhamnosus*. As análises de concentração de açúcares, polifenóis totais, quantificação de resveratrol, fibras e vitaminas encontram-se em andamento. Os resultados preliminares mostram que os microrganismos apresentam boa capacidade de multiplicação neste suco, o que propicia estudos adicionais quanto às características tecnológicas ideais para a produção da bebida.