VIABILIDADE DE BACTÉRIAS LÁTICAS EM LEITES FERMENTADOS CAPRINOS POTENCIALMENTE PROBIÓTICOS COM SUCO DE UVA

Linhares, Joicy Mara Ribeiro^{1}; Santos, Karina Maria Olbrich dos²*

¹Aluna do Curso de graduação em Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Ceará- Campus Sobral Bolsista Embrapa

²Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos

*Apresentador do pôster: joicymara_@hotmail.com

O interesse da população por produtos alimentícios com propriedades funcionais tem aumentado, contribuindo para inserção desses produtos no mercado de alimentos funcionais. Os leites fermentados adicionados de bactérias lácticas probióticas desempenham importante papel na nutrição básica do ser humano, além de auxiliar no controle de infecções intestinais, redução de intolerância à lactose, redução dos níveis de colesterol, modelação da função imune, entre outros benefícios. Esse trabalho teve como objetivo avaliar a viabilidade de duas bactérias lácticas probióticas *Lactobacillus rhamnosus* LR-32 e *Bifidobacterium lactis* Bb-12 em leites fermentados caprinos com suco de uva. Foram preparados dois leites fermentados utilizando-se leite caprino integral (73%) e açúcar (7%) e culturas lácticas probióticas liofilizada de *Streptococcus thermophilus* (0,030mg/mL) e *Lactobacillus rhamnosus* (0,200mg/mL) no LF1 e no LF2 o *Streptococcus thermophilus* (0,030mg/mL) e *Bifidobacterium lactis* (0,200mg/mL). Após a fermentação em estufa tipo BOD (Tecnal TE-391) a 43°C, as amostras foram resfriadas por um período de 24 horas a uma temperatura de 9 ± 2°C. Após o resfriamento, foi adicionada a mistura do suco de uva (20%), e as bebidas foram embaladas em garrafas de polietileno com lacre e estocadas sob refrigeração (9 ± 2°C) para o acompanhamento semanal da viabilidade das bactérias durante 28 dias. Para a contagem (UFC/g) das bactérias nos leites fermentados foram realizadas

diluições decimais em solução de água peptonada a 0,1‰, foram retiradas alíquotas de 1 mL em seguida foi feito o plaqueamento em profundidade em meio adequado a cada bactéria e incubadas a 37°C/ 48 horas em aerobiose (*St. thermophilus* e *L. rhamnosus*) e anaerobiose (*Bifidobacterium lactis*). Em seguida, efetuou-se a contagem das colônias características de cada bactéria. Os resultados mostraram que a viabilidade inicial do *St. thermophilus* dos leites LF1 e LF2 foi de 9,19 log UFC/mL e 8,98 log UFC/mL, respectivamente. Já a contagem inicial do *L. rhamnosus* e *Bifidobacterium* foram de 7,49 log UFC/mL e 7,98 log UFC/ml, respectivamente. Após 28 dias de armazenamento sob refrigeração, a viabilidade dos *St. thermophilus* ficou acima de 8,00 log UFC/mL, do *L. rhamnosus* 7,58 log UFC/mL e da *Bifidobacterium* 8,31 log UFC/mL. Com isso, os leites fermentados LF1 e LF2 permaneceram com contagens de células viáveis dos probióticos em concentração que atende a legislação brasileira vigente sobre produtos probióticos durante os 28 dias de armazenamento.

Palavras-chave: Alimentos funcionais, leite fermentado, bactérias lácticas.

Suporte financeiro: Embrapa, FUNCAP.