

AVALIAÇÃO DA FERMENTABILIDADE *IN VITRO* DO RESÍDUO DE UVA POR *LACTOBACILLUS RHAMNOSUS* LR-32

Isabelle Ferreira Sabino^{1*}; Liana Ferreira da Silva²; Karina Maria Olbrich dos Santos³

¹ Aluno do Curso de Nutrição do Instituto Superior de Teologia Aplicada (INTA), Bolsista Embrapa.

² Laboratorista da Embrapa Caprinos e Ovinos²

³ Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos, Orientadora.

*Apresentador do pôster: bio_isabelle@hotmail.com

O bagaço de uva derivado da produção de vinho branco possui alto teor de fibras, flavonoides e outros compostos fenólicos com propriedades antioxidantes, associados ao combate de radicais livres e redução do risco de doenças degenerativas. Este co-produto industrial foi utilizado por pesquisadores da Embrapa Agroindústria de Alimentos na preparação de um extrato rico em compostos fenólicos e um resíduo sólido rico em fibras antioxidantes e compostos fenólicos, os quais podem ser utilizados na produção de novos alimentos, em especial, os com potencial funcional. O presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito do resíduo de uva sobre o crescimento da cepa probiótica *Lactobacillus rhamnosus* Lr-32. Para este fim, a cepa foi pré-cultivada em caldo MRS e submetida a um teste de fermentabilidade com os seguintes tratamentos: T1 (MRS caldo), T2 (MRS caldo com 5% glicose), T3 (MRS caldo com 2% de resíduo de uva) e T4 (MRS caldo + 4% de resíduo de uva). A viabilidade da cepa foi testada após 6, 24 e 48 horas do início do teste. Após 24 horas, a concentração média do probiótico no tratamento T4 apresentou resultados próximos (9,14 log UFC/mL) ao tratamento T2 (9,56 log UFC/mL) e superiores aos encontrados nos tratamentos T1 (8,23 log UFC/mL) e T3 (7,91 log UFC/mL). Esses resultados mostram que, em 24 horas, a presença do resíduo de uva a

4% foi capaz de estimular o crescimento da cepa tal como a glicose presente no tratamento controle T2. Após 48 horas de teste, observou-se pequena redução da população de *L. rhamnosus* Lr-32 no tratamento T2 e aumento em T4 (9,22 e 9,42 log UFC/mL, respectivamente), enquanto no tratamento T3 (com 2% de resíduo de uva) a população alcançou 9,20 log UFC/mL. O presente estudo permite concluir que o resíduo de uva pode ser um coadjuvante no desenvolvimento de produtos com potencial probiótico, em virtude do estímulo ao crescimento da cepa probiótica *L. rhamnosus* Lr-32, além das propriedades benéficas do resíduo sobre a saúde humana.

Palavras-chave: Probióticos, fibras antioxidantes, compostos fenólicos.

Suporte financeiro: Embrapa