

DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO CREMOSO CAPRINO POTENCIALMENTE PROBIÓTICO

Barcelos, Samuel Carneiro de^{1*}; Oliveira, Isabel Cristina Silva de²; Egito, Antônio Silvío do³; Benevides, Selene Daiha³; Santos, Karina Maria Olbrich dos⁴.

¹ Aluno do Curso de Tecnologia de Alimentos do IFCE – *Campus* Sobral, Bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa.

² Aluna do Curso de Tecnologia de Alimentos do IFCE – *Campus* Sobral, Estagiário/Embrapa.

³ Pesquisador(a) da Embrapa Caprinos e Ovinos.

⁴ Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos, Orientador.

*Apresentador do pôster: samuelbarcelos05@gmail.com.

Queijos produzidos com leite de cabra e adicionados de bactérias probióticas podem agregar os efeitos benéficos destes micro-organismos ao valor nutricional e benefícios à saúde do leite caprino, além de aumentar e diversificar as alternativas de alimentos funcionais aos consumidores. O queijo de coagulação lática é um produto fresco, de consistência cremosa, cuja composição e tecnologia de fabricação permitem que seja utilizado como veículo de probióticos. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o desempenho de uma cepa probiótica de *Lactobacillus rhamnosus* comercial, a Lr-32 (Danisco®), no processamento de queijo cremoso caprino. Para a realização do experimento foi utilizada a cultura de *Streptococcus thermophilus* (TA-40, Danisco®) como fermento iniciador, em co-cultura com *L. rhamnosus* Lr-32. O processamento do queijo foi realizado com leite de cabra produzido pelo rebanho leiteiro da Embrapa Caprinos e Ovinos, em três repetições (lotes). O leite foi pasteurizado a 85°C por 15 minutos. As duas culturas foram adicionadas ao leite a 37°C. Em seguida, adicionou-se solução de cloreto de cálcio (0,04%) e, após homogeneização, adicionou-se coalho (0,1%) e repetiu-se a homogeneização. O leite foi fermentado a 37°C±1°C por aproximadamente 7 horas. Em seguida foi realizada a dessoragem da massa sob refrigeração (6°C±2°C), em saco de tecido autoclavado, por 16 horas. A

massa foi então adicionada de sal (0,4%). O produto foi embalado em potes plásticos de polipropileno selados com tampa aluminizada e armazenado sob refrigeração a $4^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ por 21 dias. Os queijos foram avaliados quanto à concentração de células viáveis de *L. rhamnosus* LR-32 e *S. thermophilus* para 1, 7, 14 e 21 dias de armazenamento. A contagem das células viáveis do probiótico foi realizada em ágar MRS acidificado pH 5,4 em anaerobiose e a de *S. thermophilus* utilizando-se ágar M17 suplementado com lactose em aerobiose, ambas incubadas a 37°C por 48 horas. A população média de *L. rhamnosus* no queijo manteve-se entre 8,35 e 8,83 log UFC/g durante o período estudado e a de *S. thermophilus* permaneceu entre 9,89 e 9,79 log UFC/g. Os resultados comprovam que o queijo cremoso possui características que auxiliam na manutenção da viabilidade do micro-organismo probiótico, que se manteve viável durante todo o armazenamento. Além disso, as duas bactérias apresentaram bom desenvolvimento em co-cultura, não competindo entre si. A contagem do probiótico manteve-se dentro dos limites preconizados pela legislação brasileira, entre 10^8 e 10^9 UFC por porção de produto pronto para consumo, caracterizando o queijo desenvolvido como potencialmente probiótico.

Palavras-chave: *Lactobacillus rhamnosus*, leite de cabra, queijo probiótico.

Suporte financeiro: CNPq / Embrapa.