



### ANÁLISE DA TAXA DE MORTE DAS BACTÉRIAS LÁTICAS PRESENTES NO LEITE FERMENTADO EM FUNÇÃO DO TEMPO VERSUS TEMPERATURA AMBIENTE

#### Resumo

SOLDI, Caroline Luise  
SALES, Willian Barbosa (Orientador)

O leite fermentado é obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de microrganismos específicos, as bactérias lácticas. Estes microrganismos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, mantendo uma contagem de mínima de  $10^6$  Unidades Formadoras de Colônia (UFC), e a temperatura mínima de comercialização deve ser 10°C, segundo o regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados, Instrução Normativa nº46/2007, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Ao longo da vida de prateleira desses produtos, os mesmos devem ser mantidos sob refrigeração constante, e deve ser garantida a viabilidade das bactérias lácticas presentes, já que seu consumo está associado e reconhecido a efeitos positivos a saúde humana. O objetivo do presente estudo foi quantificar o crescimento de bactérias lácticas em leite fermentado em temperatura ideal (0°C à 10°C), no momento da compra, 30 minutos após a compra em temperatura ambiente e 60 minutos em temperatura ambiente. A análise da resistência das bactérias lácticas é um estudo quantitativo de uma marca de leite fermentado com a descrição da presença de bactérias lácticas vivas em seu rótulo, comercializado em supermercado de Curitiba – Paraná. A amostra para avaliação microbiológica foi submetida a diluições seriadas  $10^{-3}$ , e semeadas em ágar Man Rogosa & Sharpe (MRS), e incubadas  $35\pm1^\circ\text{C}$  por 4 dias, na sequência foi realizado Coloração de Gram, Teste de Catalase (-), e a contagem das bactérias lácticas em UFC/g. Os resultados das análises tiveram como média,  $3,16 \times 10^6$  em temperatura ideal (0 à 10°C),  $3,64 \times 10^6$  exposta à temperatura ambiente por 30 minutos e  $2,75 \times 10^6$  exposta à temperatura ambiente por 60 minutos. A quantidade de bactérias lácticas encontradas, quando comparada com a Instrução Normativa nº46/2007, apresentaram-se acima da quantidade mínima estabelecida,  $10^6$  UFC/g. Porém, vale ressaltar que não se deve consumir nenhum alimento de conservação à frio, que tenha sofrido abuso de temperatura, pois este favorece o crescimento de microrganismos patogênicos.

**Palavras-chave:** controle de qualidade; probióticos; *Lactobacillus*.