



CONTAGEM DE BACTÉRIAS LÁTICAS VIÁVEIS EM AMOSTRAS DE LEITE FERMENTADO COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADO NA REGIÃO DE CURITIBA – PARANÁ

Resumo

OLIVEIRA, Ester de Almeida Machado
SALES, Willian Barbosa (Orientador)

Como característica da sociedade moderna um ritmo acelerado e pouco tempo para fazer suas próprias refeições, a indústria alimentícia, assim como a ciência tecnológica, tem produzido alimentos capazes de nutrir promovendo bem-estar, saúde e reduzindo riscos de doenças, neste cenário o uso de alimentos com propriedades funcionais tem aumentado. Um alimento em destaque entre os alimentos com propriedade funcional é o leite fermentado. 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 mínima de 10^6 Unidades Formadoras de Colônia (UFC), e a temperatura mínima de comercialização deve ser 10°C . A introdução de alimentos com propriedades funcionais à dieta faz-se um importante aliado no combate a muitas doenças crônicas, pois promove a redução da taxa de colesterol, controle glicêmico, redução da obstipação ou diarreia e estimula o sistema imune, pois aumenta a permeabilidade intestinal permitindo que os nutrientes sejam absorvidos com uma maior facilidade. O objetivo da presente pesquisa é avaliar a presença de bactérias lácticas viáveis em amostras de leite fermentado comercializados em supermercados de Curitiba – Paraná. Trata-se de um estudo quantitativo de análise microbiológica de 5 marcas leite fermentado que tinham em suas embalagens a descrição da presença de bactérias lácticas vivas. Foram realizadas diluições seriadas 10^{-3} , e semeadas em ágar Man Rogosa & Sharpe (MRS), e incubadas $35\pm 1^{\circ}\text{C}$ por 4 dias, na sequência foi realizado Coloração de Gram, Teste de Catalase (-), e a contagem das bactérias lácticas em UFC/gr. Todas as 5 amostras analisadas, estavam sendo comercializadas dentro da temperatura preconizada $\pm 6,14^{\circ}\text{C}$ e a presença de bactérias lácticas viáveis, estavam dentro dos padrões estabelecidos pela Instrução Normativa nº46/2007, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), de 10^6 UFG/gr. Os produtos com alegação funcional devem possuir bactérias probióticas viáveis. Um alimento pode ser considerado funcional se for demonstrado que o mesmo pode influenciar benéficamente uma ou mais funções alvo no corpo, além de possuir os adequados efeitos nutricionais, de maneira que seja tanto relevante para o bem-estar e a saúde, quanto para a redução do risco de uma doença.

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