



## CONTAGEM DE BACTÉRIAS LÁTICAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

---

Caroline Luise Soldi  
Ester De Almeida Machado Oliveira  
Willian Barbosa Sales

### Resumo

O leite fermentado é um produto obtido por coagulação, diminuição do pH do leite e 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, e a temperatura máxima de comercialização deve ser  $10^{\circ}\text{C}$ , segundo o regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados, Instrução Normativa nº46/2007 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 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 a efeitos positivos a saúde humana. Trata-se de um estudo quantitativo com o objetivo de quantificar o crescimento de bactérias lácticas em temperatura ideal ( $0^{\circ}\text{C}$  à  $10^{\circ}\text{C}$ ), e a 30 e 60 minutos em exposição à temperatura ambiente, em cinco marcas de leites fermentados comercializados em um supermercado de Curitiba/Paraná. Foram realizadas diluições seriadas  $10^{-3}$ , semeadas em ágar Man Rogosa & Sharpe, e incubadas a  $30\pm 1^{\circ}\text{C}$  por 6 dias, na sequência foi realizada Coloração de Gram, Teste de Catalase (-) e a contagem das bactérias lácticas em Unidades Formadoras de Colônia/ml para comparação com a legislação. As médias do número de colônias para a amostra em temperatura ideal, e em temperatura ambiente por 30 minutos e 60 minutos foram  $3,02\times 10^5$ ,  $3,13\times 10^5$  e  $2,47\times 10^5$ , respectivamente, não atendendo à Instrução Normativa nº46/2007. No momento da compra, todas as amostras estavam em temperatura adequada, com média de  $6,1^{\circ}\text{C}$ . O teste estatístico de Friedman ( $p=0,0907$ ) esclarece que não existe diferença significativa entre o número de colônias das amostras em temperatura ideal, por 30 e 60 minutos em temperatura ambiente, embora na análise percentual tenha ocorrido variações.

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