SEFIC2017 UNILASALLE
A PESQUISA E O RESPEITO À DIVERSIDADE
16 A 20 DE OUTUBRO DE 2017
ISSN 1983-6783

ANÁLISE DA QUANTIDADE DE LACTOBACILOS EM AMOSTRAS DE LEITES FERMENTADOS.

Lisiane da Gama, Liziane Valgoi Spinelli, Carmem Kieling Franco (orientador)
Unilasalle

Área Temática: Ciências Médicas e da Saúde

Resumo: Os leites fermentados, segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), são obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou leite reconstituído através da adição ou não de substâncias alimentícias. Podem ser adicionados ou não de outros produtos lácteos. Estes leites fermentados são classificados como alimentos funcionais por apresentarem benefícios além dos nutricionais, como melhora no funcionamento do trato gastrointestinal.Cada 100ml de leite fermentado possui 1,9g de proteína, 0,1g de lipídeos, 15,7g de carboidrato, 72mg de cálcio e 6mg de magnésio. A fermentação láctica ocorre pela ação de um ou mais cultivos de microrganismos. As bactérias lácticas são Gram positivas, anaeróbias facultativas, não esporogênicas, catalase e oxidase negativas. Devem ser viáveis e estar presentes de forma ativa e abundante durante o prazo de validade do produto, além disso necessitam resistir à acidez gástrica e aos ácidos biliares, aderir ao muco e/ ou células epiteliais humanas, ter ação antimicrobiana contra bactérias patogênicas, diminuir a aderência de agentes patogênicos às superfícies e produzir enzima hidrolase de sais biliares. Essas bactérias contidas nos leites fermentados são consideradas probióticos, pois trazem benefícios ao seu hospedeiro. O objetivo da realização deste estudo foi avaliar quantitativamente os lactobacilos de quatro amostras de leite fermentado de diferentes marcas, adquiridas em um comércio local de Canoas/RS, fazendo um comparativo entre as mesmas. Os resultados obtidos indicam que foram confirmadas como lactobacilos as bactérias dos leites fermentados da marca A placa 1, todas as placas da marca B e D, demostrando resultado de coloração de Gram positivo e com teste de catalase negativo. De acordo com a morfologia foi observado coco nas marcas A e B e cocobacilo na marca D. Ambas apresentaram 106 UFC/g, valor preconizado por alguns autores. Porém de acordo com a ANVISA, que estabelece 108 a 109 UFC no produto pronto para o consumo somente as amostras das marcas B e D estão nos valores estipulados, sendo que a amostra com maior quantidade foi a D-2 (6,08x109 UFC), seguida pela D-3 (8,8x108 UFC).

Palavras-Chave: Leite fermentado, Probióticos, Lactobacilos.