

RESUMO CONAN - CONAN - CIÊNCIA DE ALIMENTOS - ALIMENTO
SEGURO E MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA EM KEFIR DE LEITE

Lucas Da Roza Corguinha (lucas.corguinha@hotmail.com)

Poliana Guiomar Brasiel (guidinhabra@hotmail.com)

Sheila Cristina Potente Dutra Luquetti (scpotentedutra@yahoo.com.br)

Kácia Mateus (kacia.mateus@ufjf.edu.br)

Maria Do Carmo Gouveia Peluzio (mcgpeluzio@gmail.com)

Marina Silveira Pereira (marinasilveirajf@hotmail.com)

Marlon Cunha Fernandes (marlomcf97@hotmail.com)

Luana Souza Prado (luanasouzaprado@gmail.com)

Thaís Costa De Almeida (thaiscalmeida.nutri@gmail.com)

Maira Schuchter Ferreira (mairaschuchter@hotmail.com)

Introdução: O Kefir é um leite fermentado, originado a partir da ação da microbiota natural presente em seus grãos. Apresenta uma mistura complexa e específica de bactérias ácido-láticas (BAL), ácido-acéticas e leveduras em uma matriz de proteínas e polissacarídeos. Sua composição o classifica como um probiótico, estando associado à atividade antimicrobiana e de imunomodulação.

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi analisar a contagem microbiológica em amostra de kefir de leite da cidade de Viçosa-MG em diferentes tempos de armazenamento, e as variações de pH no kefir fresco e sob refrigeração.

Métodos: Para a elaboração do kefir foram utilizados grãos de kefir provenientes do Laboratório de Bioquímica Nutricional da Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais, inoculados em leite UHT integral (1:10) e mantidos por 24 horas a $25\pm 2^{\circ}\text{C}$ em estufa incubadora para a produção do leite fermentado. A contagem microbiológica foi realizada pelo método de plaqueamento em superfície a partir de diluições decimais seriadas. As BAL foram enumeradas em meio ágar de Man, Rogosa e Sharpe (MRS) e as placas incubadas a 37°C durante 48 horas. As leveduras foram examinadas em meio ágar batata dextrose (BDA) acidificado, e as placas foram incubadas a 25°C por 5 dias. As análises foram realizadas seguindo as determinações analíticas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil. Valores de pH do kefir foram mensurados utilizando um medidor de pH (ION, modelo PH-500, Brasil) previamente calibrado em temperatura ambiente. As amostras foram analisadas após o término da produção e nos 7°, 14° e 21° dias de armazenamento sob refrigeração (4 a 10°C).

Resultados: A partir da média final da contagem de unidades formadoras de colônia (ufc), a contagem média de BAL encontrada no kefir variou de $1,85 \times 10^9$ ufc/mL a 6×10^8 ufc/mL, durante o período de armazenamento, e para leveduras de $1,8 \times 10^6$ ufc/mL a $2,2 \times 10^6$ ufc/mL. Valores esses que atendem às exigências do Codex Alimentarius e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O pH encontrado no kefir fresco após 24 horas de fermentação foi 3,77, chegando a 3,86 após 96h de armazenamento sob refrigeração.

Conclusão: Verificou-se estabilidade das características microbiológicas das amostras de kefir durante o período de estocagem sob refrigeração. A contagem de bactérias ácido-láticas e de leveduras apresentou-se adequada as contagens mínimas estabelecidas pela legislação brasileira e internacional durante todo o período.