

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO CÁRNEO UTILIZANDO BACTÉRIAS LÁTICAS POR SUAS PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS E POTENCIAL PROBIÓTICO

Pesquisador(es): CASAGRANDE, Micheli

GELINSKI, Jane Mary Lafayette N.

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da Vida

Resumo: O emprego de microrganismos produtores de substâncias antimicrobianas é uma alternativa que aumenta a vida útil de produtos alimentícios por inibir ou eliminar patógenos e/ou deteriorantes. Nesta pesquisa, para utilização de bactéria láctica (BAL) no desenvolvimento de um produto cárneo foram avaliadas três linhagens de BAL isoladas de embutidos fermentados. As análises incluíram identificação bioquímica (perfil de assimilação de aminoácidos e carboidratos), fenotípica (morfologia e Gram), molecular (PCR gene RNAr 16S), propriedades tecnológicas, susceptibilidade a antimicrobianos e capacidade de inibição frente aos patógenos: *Listeria monocytogenes*, *Enterococcus faecalis* e *Staphylococcus aureus*. As culturas de *Lactobacillus sakei*, *Lactococcus plantarum* e *Pediococcus pentosaceus* 2 cresceram em diferentes concentrações de NaCl, condições extremas de pH e temperatura, exceto a 50°C. A linhagem que obteve melhor potencial tecnológico e probiótico foi *L. sakei*, sendo então utilizada na produção de linguiça frescal de carne suína. Avaliou-se também no produto cárneo o comportamento da microbiota autóctone total e de *Salmonella enterica* Choleraesuis experimentalmente adicionada, frente à adição de *L. sakei*. Este último não reduziu a microbiota autóctone, mas inibiu o patógeno em 1,64 ciclos Log, constituindo uma barreira tecnológica importante para a segurança do alimento. A linguiça frescal sem adição de cultivos microbianos ou apenas com adição de *L. sakei* esteve dentro dos padrões microbiológicos e físico-químicos legais e com boa aceitação na análise sensorial.

Palavras-chave: Alimento seguro. *Lactobacillus*. Inibição. Barreiras.

Agência de Fomento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-PIBITI.

E-mails: micheli.casagrande@hotmail.com; jane.gelinski@unoesc.edu.br.

<http://editora.unoesc.edu.br/index.php/siepe>