

IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA POPULAÇÃO MICROBIANA DOS GRÃOS DE KEFIR DE LEITE EM Videira SANTA CATARINA

Pesquisador(es): PAGLIARINI, Grasiela.; BALESTRIN, Marina Gasser Baretta, CALLIARI, Vinicius.; GELINSKI, Jane Mary Lafayette; SOUZA, Edson Luis de.; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini.

Curso: Nutrição

Área: Saúde e da Vida

Resumo: O kefir é um leite fermentado obtido da associação simbiótica entre leveduras, bactérias ácido-láticas e ácido-acéticas presentes nos grãos de kefir. Considerado um produto probiótico devido sua composição microbiológica e química, capaz de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal, produzindo efeitos benéficos à saúde. O objetivo do presente estudo foi identificar e caracterizar a população em grãos tradicionais de kefir do município de Videira. Dez gramas de amostra foram diluídos e plaqueados para isolamento em ágar MRS, ágar M17, ágar Mycosel, ágar YM e ágar SD. As bactérias do ácido láctico (70,5%) foram o grupo isolado maior identificado e seguido por leveduras (29,5%). A população bacteriana variou entre 10⁹ a 10¹¹ UFC/g e levedura entre 10⁴ a 10⁵ UFC/g. A coloração de gram e microscopia óptica mostrou que a microbiota era dominada por bacilos (curtas e longas) e cocos gram-positivos que cresciam em associação com células de leveduras em formato de arredondados. Na prova de catalase observou-se predomínio significativo de catalase negativa. Os resultados podem ser considerados uma ferramenta para melhor explorar as propriedades dos grãos de kefir e do kefir que possuem uma diversidade de bactérias lácticas e leveduras.

Palavras-chave: Kefir. Grãos de kefir. Probiótico. Bactérias ácido-láticas. Bactérias ácido-acéticas.

E-mails: grasi_pagliarini10@hotmail.com, fabiana.soares@unoesc.edu.br