

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL PROBIÓTICOS DOS MICRORGANISMOS DO KEFIR

Pesquisador(es): PAGLIARINI, Grasiela Samira; BALESTRIN, Marina Gasser Baretta; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini

Curso: Nutrição

Área: Ciência da Vida

Resumo: O Kefir de leite é uma bebida fermentada pela associação simbiótica entre leveduras, bactérias ácido-láticas e ácido-acéticas que estão suspensas em uma matriz de polissacarídeos. Esta população tem composição variada dependendo da origem do grão, métodos e substratos utilizados para mantê-los. O objetivo foi identificar e avaliar o potencial probiótico da população microbiana de grãos de Kefir de uma amostra coletada na cidade de Videira (SC). Três gramas da amostra foram adicionadas em 30 ml de leite e plaqueadas em meio ágar Mycosel, ágar MRS e Carr. Os microrganismos do Kefir foram analisados quanto as suas características morfológicas e bioquímicas, como produção de gás, teste de catalase, produção de diacetil e fermentação de carboidratos; quanto suas características tecnológicas, incluindo crescimento em temperaturas extremas, concentração de NaCl e pH, resistência a antimicrobianos e produção de substâncias antimicrobianas a partir do método difusão em ágar. Os resultados de identificação mostraram que as bactérias ácido-láticas é a população prevalente, seguidas das bactérias ácido-acéticas e por fim, leveduras. Os microrganismos demonstrar comportamento sobre as condições de pH ácidos e básicos, crescem a temperatura ótima de 28 °C e toleram até concentrações de sal de até 2%. No teste de sensibilidade aos antimicrobianos, os microrganismos apresentaram perfil de resistência às drogas. Os resultados obtidos no presente trabalho indicam que os microrganismos do Kefir apresentam boa viabilidade e potencialidade para serem utilizadas como probióticos em alimentos.

Palavras-chave: Bactérias Láticas. Leveduras. Bactérias Acéticas. Efeitos Benéficos

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