



## DESENVOLVIMENTO DE MOLHO DE CARNE PARA O MERCADO PET COM ADIÇÃO DE SACCHAROMYCES BOULARDII MICROENCAPSULADA

Pesquisador(es): CANDIAGO, Nathalia Turkot; GELINSKI, Jane Mary L. Neves; BARONCELLO, Sheila;  
BARATTO, César Milton

Curso: Biotecnologia Industrial

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: Nesta pesquisa foi avaliado o uso da levedura *Saccharomyces boulardii* microencapsulada, em um molho de carne para o mercado pet utilizando rejeitos de frigoríficos de suínos, em Santa Catarina, Brasil. O molho de carne foi desenvolvido utilizando fígado suíno, transformado em farinha, sendo incorporado na formulação. A microencapsulação da levedura foi realizada por extrusão. Cada porção de molho recebeu 15 microcápsulas. Amostras embaladas em saco estéril foram armazenadas a 25°C e a 40°C por 150 dias. Os controles microbiológicos e físico-químicos seguiram os padrões estabelecidos pela legislação. As leveduras microencapsuladas mantiveram-se viáveis nas duas temperaturas de armazenamento, mas tiveram redução de 1 ciclo Log a 25°C e 2 ciclos Log a 40°C. Em relação às condições físico-químicas, os teores de umidade, extrato etéreo, fibra bruta e fósforo estiveram dentro dos padrões estabelecidos pela legislação brasileira, exceto para matéria mineral e cálcio que estiveram acima do recomendado. O molho de carne desenvolvido apresentou crescimento microbiológico, mas esteve dentro dos padrões de segurança. O molho com a levedura mantém-se viável em melhores condições de segurança microbiológica e potencial probiótico quando armazenado a 25°C. A estimativa de vida de prateleira é de 60 dias mantendo a densidade celular entre 10<sup>5</sup> e 10<sup>6</sup> UFC/g de levedura probiótica. O produto tem potencial probiótico e para ser lançado ao mercado pet deverá sofrer ajustes na formulação de modo que atenda aos níveis de matéria mineral e de cálcio recomendados pela legislação nacional.

Palavras-chave: Probióticos. Nutrição animal. Biotecnologia. Rejeitos. Frigorífico.

E-mails: nathalia.turkot@hotmail.com; cesar.baratto@unoesc.edu.br.