



AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DURANTE O ARMAZENAMENTO DE UM CREME FERMENTADO UTILIZANDO COM GRÃO DE KEFIR E FARINHA DE UVA MUSCADINE

Pesquisador(es): PASQUAL, Giulia Mariani; SOARES, BALESTRIN, Marina; SOUZA, Edson de; GELINSKI, Jane Mary Lafayette Neves; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini

Curso: Farmácia

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: O kefir pode ser classificado como um alimento funcional probiótico devido aos efeitos benéficos relatados sobre o bem-estar das pessoas, tais como estimulação do sistema imune, atividade antimicrobiana contra patógenos e ação antitumoral. Os compostos fenólicos presentes nas uvas agem diretamente nos danos celulares provocados pela atividade oxidativa, inibem a proliferação de células cancerígenas e atuam na redução do risco de patologias cardiovasculares. A produção de probióticos em escala industrial representa um desafio tecnológico, tanto pela obtenção de grande número de células viáveis, como pela manutenção de seu efeito no produto pronto para consumo. O objetivo do presente estudo foi avaliar a viabilidade durante o armazenamento de um creme fermentado utilizando grãos de kefir de leite com farinha de uva muscadine. Desenvolveu-se um creme fermentado com adição de farinha de uva, sendo 5% de grãos de kefir, 5% de leite em pó e 2% de farinha de uva. O produto foi submetido a análises de viabilidade microbiológica e de pH durante o armazenamento. Durante o período de 28 dias no armazenamento ocorreu a diminuição de até 2,0 log das bactérias lácticas, leveduras e acéticas e o pH ficou entre 4,6 a 5,3. O produto desenvolvido apresenta-se como alternativa viável de alimento para fins especiais podendo ser considerado um produto probiótico durante todo o período de armazenamento.

Palavras-chave: Viabilidade. Probiotico. Característica Físico-química.

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