

196

CONCENTRAÇÕES INIBITÓRIAS E BACTERICIDAS MÍNIMAS EM FILTRADO DE**QUEFIR ARTESANAL.** Dalton P. Greco, José M. Wiest, Raquel T. Czamanski, Ângela A. de Souza
(Departamento de Ciência de Alimentos, Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Instituto de

Ciência e Tecnologia de Alimentos – ICTA/UFRGS).

Quefir é uma bebida láctea produzida por fermentação ácido láctica e alcóolica. Possui várias indicações terapêuticas pelas suas atividades anti-inflamatória e antimicrobiana, entre outras. O filtrado de quefir artesanal (não industrializado) mesmo esterilizado tem demonstrado efetiva atividade antibacteriana, através de avaliação pelo teste de suspensão simples, indicado pelo Comitê Europeu (CEN/TC216), utilizando fator matéria orgânica (albumina bovina) e fator suporte (pano de algodão e aço inoxidável). Os primeiros resultados “*in vitro*” apresentaram uma maior eficácia em relação as bactérias Gram negativas. Apesar desta seletividade aparente, o filtrado de quefir a 40% demonstrou tanto ação bactericida, quanto bacteriostática, dependendo da quantidade do inóculo bacteriano em campo. Estes resultados são promissores quando se pensa numa futura aplicabilidade do quefir como desinfetante/antisséptico na agroindústria ou mesmo na produção animal. O quefir contribui ainda, de certa forma, para a preservação do meio ambiente, uma vez que não interfere no processo natural de degradação microbiana, além de reutilizar o soro do leite, considerado poluente em potencial (CNPq-Quota/UFRGS).