

# VIABILIDADE DE CEPAS NATIVAS DE LACTOBACILOS EM BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR DE UVA

*Oliveira, Isabel Cristina Silva de<sup>1\*</sup>; Barcelos, Samuel Carneiro de<sup>1</sup>; Santos, Karina Maria Olbrich dos<sup>2</sup>*

<sup>1</sup>Aluno do Curso de graduação em Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação Ciências e Tecnologia do Ceará, Bolsista Embrapa.

<sup>2</sup>Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos, Orientadora.

\*Apresentador do pôster: oliveira\_isabelcristina@yahoo.com.br

Bebida Láctea é um alimento composto de soro de leite e de leite, cuja composição láctea não é inferior a 51% da massa total do produto, podendo ou não ser adicionado de outros produtos ou substâncias alimentícias. A busca pela alimentação mais saudável, aliada ao aproveitamento do soro pelas indústrias de laticínios, torna favorável a elaboração de bebidas lácteas fermentadas à base de soro de leite. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o desempenho de duas cepas nativas de lactobacilos na preparação de uma bebida láctea fermentada com características probióticas. As duas cepas, *Lactobacillus rhamnosus* 1127 e *Lactobacillus plantarum* 270, foram previamente isoladas de leite e queijos bovinos artesanais do Ceará e selecionadas por apresentarem propriedades probióticas. Foram preparadas duas bases lácteas fermentadas utilizando como cultura iniciadora o *Streptococcus thermophilus* TA-40, sendo uma acrescida da cepa 1127 e outra da cepa 270. As bases lácteas continham 40% de leite caprino, 33% de soro lácteo caprino e 7% de açúcar. As culturas 1127 e 270 já estavam ativas e armazenadas em geladeira. O inóculo foi repicado duas vezes em caldo MRS estéril, sendo utilizado 1 mL de inóculo para 10 mL de meio, sendo este mantido em estufa a 37 °C por 24 horas e 20 horas respectivamente. Após esse processo, os caldos inoculados foram centrifugados para obtenção dos pellets. As bases lácteas adicionadas das culturas foram colocadas em estufa a 37°C para fermentação, sendo medido pH a cada hora, a partir da segunda hora de fermentação, até atingir pH 5,0. Foram necessárias 5 horas de fermentação para a base láctea adicionada da cepa 1127 e 6 horas para a base

adicionada da cepa 270. Após a fermentação, as bases lácteas foram mantidas sob refrigeração por cerca de 18 horas e em seguida foi adicionado o suco de uva integral, em proporção correspondente a 20% da bebida. A contagem de células viáveis das cepas nas bebidas foi realizada através de plaqueamento em profundidade em meio MRS acidificado, seguido de incubação em anaerobiose a 37°C por 48 horas. A bebida láctea adicionada da cepa *L. rhamnosus* 1127 apresentou população média de  $4,9 \times 10^8$  UFC/mL e a *L. plantarum* 270, média de  $4,5 \times 10^8$  UFC/mL. As duas bebidas avaliadas apresentaram contagens de bactérias potencialmente probióticas adequadas de acordo com a legislação brasileira para produtos probióticos.

Palavras-chave: Bebida láctea, formulação, probiótico.

Suporte financeiro: Embrapa.