

155

**INFLUÊNCIA DOS FATORES MATÉRIA ORGÂNICA E SUPORTE NA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE QUEFIR ARTESANAL.** *Gessica Schmitz, Dalton Palmeira Greco,**Raquel Teresinha Czamanski, Jose Maria Wiest (orient.)* (Departamento de Ciências dos Alimentos,

Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

O quefir é uma bebida láctea originada da região do Cáucaso, produzida a partir da fermentação alcóolica e ácido-láctica dos grãos de quefir, que são microrganismos que vivem em perfeita simbiose. Estudos prévios mostram que a fase líquida do filtrado de quefir (soro), devido ao seu caráter de subproduto, vem sendo estudada como um possível desinfetante natural na agroindústria em razão de sua ação antimicrobiana. Este estudo busca avaliar a possível ação antibacteriana do filtrado de quefir sobre inóculos padronizados de forma a estimular o uso alternativo de produtos naturais como desinfetantes. Deste modo, o filtrado de quefir esterilizado foi confrontado em diferentes concentrações, seguindo os testes da DVG-77, simulando situações problemas – fator suporte (pano de algodão e aço inox) e matéria orgânica (albumina sérica bovina)- frente a duas bactérias gram-negativas *Salmonella enteritidis* (ATCC 11076) e *Escherichia coli* (ATCC 11229) e duas gram-positivas *Enterococcus faecalis* (ATCC 19433) e *Staphylococcus aureus* (ATCC 25923). Os resultados demonstram um maior efeito bacteriostático frente a bactérias gram-negativas e um melhor efeito bactericida frente a bactérias gram-positivas. *S. aureus* foi a bactéria que demonstrou maior resistência para a inibição (bacteriostasia); porém após sessenta minutos exposta ao quefir (75%), a inativação (bactericida) ocorreu em 100UFC/ml. Enquanto que *S. enteritidis* demonstrou sensibilidade à inibição, nas mesmas condições, ou seja, aos sessenta minutos exposta ao quefir (75%), a inativação ocorreu somente 10UFC/ml. Observou-se eficácia, embora reduzida, frente ao suporte pano de algodão. Frente a aço inox ou associado a matéria orgânica comparando-se com suspensões simples, também houve perda de eficácia. Na presença dos suportes obteve-se melhor ação bactericida frente a *E. faecalis*. A necessidade de utilizar produtos de baixo impacto ambiental deixa margem à busca de formas alternativas para desinfecção, concluindo-se então, que o filtrado de quefir, pode vir a desempenhar um papel importante neste setor. (PIBIC/CNPq-UFRGS).