

023

ELABORAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA POR STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS E CULTURAS PROBIÓTICAS EM DIFERENTES TEMPERATURAS DE FERMENTAÇÃO.

Cristiano Augusto Ballus, Vera Maria Klajn, Márcio Ferraz Cunha, Marlon Leonardo de Oliveira, Angela Maria Fiorentini (orient.) (UNIJUI).

Bactérias probióticas beneficiam a saúde melhorando o balanço da microbiota intestinal, inibindo a invasão de patógenos e aumentando a produção de anticorpos. Assim, desenvolveu-se uma bebida láctea fermentada, a partir de leite integral, soro de queijo, extrato hidrossolúvel de soja e com utilização de culturas probióticas para agregar valor ao produto. As bactérias empregadas foram *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium bifidum* e *Bifidobacterium lactis*. Avaliaram-se duas temperaturas de fermentação (37 e 45°C), para verificar a influência destas na viabilidade bacteriana. Análises de pH, Acidez, Sinérese, Proteólise e contagens de Anaeróbicos Facultativos (Ágar **HHD**), de *Streptococcus* spp. (Ágar **ST**), de *Lactobacillus* spp. (Ágar **Bile-MRS**) e de *Bifidobacterium* spp. (Ágar **LP-MRS**) foram realizadas a cada 7 dias de estocagem sob refrigeração, durante 21 dias. O experimento foi repetido 3 vezes. Com base na ANOVA a 5%, não houve diferença significativa entre as temperaturas de fermentação e entre os tempos de estocagem, independente da análise. A interação entre os dois fatores também não foi significativa. O resultado das análises físico-químicas evidenciou a estabilidade da bebida láctea durante o armazenamento. Após 21 dias, apenas a contagem de *Lb. acidophilus* foi inferior a 6, 00 log UFC/mL (limite mínimo para que o produto exerça seus benefícios terapêuticos), em ambas as temperaturas de fermentação. Por fim, a realização deste experimento demonstrou a viabilidade da produção de uma bebida láctea contendo extrato hidrossolúvel de soja e fermentada por bactérias probióticas. Além do valor agregado, o produto traz benefícios à saúde por incorporar microrganismos probióticos e componentes prebióticos da soja, sendo denominado de simbiótico. (Fapergs).