

ESTUDOS DA POPULAÇÃO MICROBIANA E SUAS CARACTERÍSTICAS PROBIÓTICAS DE UMA AMOSTRA DE GRÃOS DE KEFIR DE LEITE EM VIDEIRA - SC

Pesquisador(es): PAGLIARINI, Grasielle Samira; BALESTRIN, Marina Gasser Baretta; SOUZA, Edson Luiz de; SOARES, Fabiana Andreia Schafer De Martini

Curso: Nutrição

Área: Ciência da Saúde

Resumo: O Kefir de leite é uma bebida fermentada pelos grãos no leite. Considerado um produto probiótico devido à interessante simbiose entre leveduras e bactérias ácido lácticas e ácido acéticas que estão suspensas em uma matriz de polissacarídeos chamado de kefirano. Este estudo enumerou, identificou e avaliou o potencial probiótico e tecnológico de microrganismos dos grãos de Kefir de uma amostra coletada em Videira (SC). Observou-se predomínio por bactérias ácido-láticas, leveduras e bactérias ácido-acéticas. As colônias bacterianas isoladas foram caracterizadas como bacilares curtas e longas e cocos Gram-positivos, catalases negativas e fermentadores de carboidratos. As leveduras apresentaram formato redondo e oval. Leveduras e bactérias apresentaram redução da população na presença de meio ácido (pH 2,5 com pepsina) e sais biliares. As leveduras cresceram nas temperaturas de 6 e 28°C e em pH 2,0, 4,6 e 8,5. Bactérias apresentaram maior crescimento a 28 °C e em pH 2,0 e 4,6. Bactérias e Leveduras mantiveram estabilidade em NaCl 2%, mas aumentaram a própria população na presença de NaCl 0,5%. Na população bacteriana houve predomínio da família Lactobacillaceae, representada pelo gênero *Lactobacillus* spp. Na família Acetobacteraceae foi identificado *Acetobacter* spp.. A comunidade de leveduras apresentou a família Saccharomycetaceae com o gênero *Saccharomyces* spp. Os resultados obtidos mostraram que a população do Kefir, além de compor população probiótica, é capaz de atravessar o trato gastrointestinal e chegar viável no intestino para então desempenhar suas funções.

Palavras-chave: Bactérias ácido-láticas. Leveduras. Bactérias acéticas. Simbiose. Bebida fermentada.

E-mails: fabiana.soares@unoesc.edu.br

<https://portalperiodicos.unoesc.edu.br/siepe>

