

AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA DE IOGURTE CONCENTRADO SALGADO ADICIONADO DE ESPECIARIAS DURANTE O ARMAZENAMENTO

JESSICA GONZAGA DIAS (Autor), JEAN GUEDES (Autor), PATRICIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA (DEALI) (Orientador), LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA (Co-Orientador), SIMONE DE FATIMA VIANA DA CUNHA (Colaborador), KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA (Colaborador), SILVIA MENDONCA VIEIRA (Colaborador)

Atualmente, nota-se uma grande demanda por produtos que tragam benefícios para a saúde, com sabores diferenciados e acima de tudo, seguros para o consumo, sendo uma tendência de mercado e, como indústria de laticínios é uma das líderes de tecnologia da indústria de alimentos, o objetivo deste projeto foi avaliar a estabilidade microbiológica do iogurte concentrado salgado adicionado de orégano em relação ao iogurte concentrado salgado sem adição desta especiaria durante o armazenamento. Para isso, realizou-se análises microbiológicas (contagem total de bactérias lácticas, coliformes totais e termotolerantes e fungos e leveduras) durante o armazenamento com a finalidade de verificar a influência do orégano nestes parâmetros. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os iogurtes concentrados salgados com e sem adição de orégano apresentaram contagens de coliformes dentro dos padrões estabelecidos pela legislação brasileira. Já relação a quantidade de fungos e leveduras, esta encontrou-se fora dos padrões estabelecidos pela legislação, o baixo pH do produto que pode ter favorecido o crescimento. Porém, cuidados operacionais de processamento devem ser tomados, para contornar essa alta contaminação. Este estudo demonstrou também que a adição de orégano influencia negativamente a sobrevivência das bactérias lácticas, inibindo-as, causando a perda de viabilidade após 28^o dia com a adição de 0,25% de orégano ao produto.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto