AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DAS BACTÉRIAS LÁTICAS PRESENTES NO FROZEN YOGURT SIMBIÓTICO ADICIONADO DE GENGIBRE DURANTE O ARMAZENAMENTO

ARTHUR DE OLIVEIRA QUINTAO (Autor), Gabriel Vargas de Freitas (Co-Autor), Natasha Nascimento Lima (Co-Autor), KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA (Co-Autor), REGINALDO DE SOUZA MONTEIRO (Co-Autor), LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA (Co-Orientador), PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA (Orientador)

O frozen yogurt é um gelado comestível obtido por meio do leite, submetido à fermentação lática pela ação do Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, e posteriormente aerado e congelado. Segundo a ANVISA, a quantidade mínima de bactérias láticas viáveis em produtos lácteos deve estar situada na faixa de 107 UFC/g produto (Unidades Formadoras de Colônias/g). Devido à busca cada vez mais intensa por produtos que proporcionam benefícios à saúde, o presente estudo teve como objetivo avaliar a viabilidade das bactérias láticas de três formulações de frozen yogurt simbióticos adicionados de gengibre contendo Lactobacillus acidophilus (La-5 – Chr. Hansen) e prebióticos isolados ou em combinações. Foram adicionados a cada formulação, um total 2% de prebióticos isolados ou em combinações, sendo adicionado em F2, 2% de inulina, F4, 1% de inulina e 1% de polidextrose, e em F7, 1,36% de polidextrose, 0,32% de inulina, e 0,32% de aveia. As formulações foram mantidas sob refrigeração a -18 °C e analisadas nos tempos: T1 (1 dia); T7 (7 dias); T15 (15 dias); T30 (30 dias); T60 (60 dias); T90 (90 dias), e a viabilidade das culturas láticas avaliada por meio de plaqueamento em profundidade em ágar MRS. As placas foram incubadas à 37 °C por 48 horas, sendo posteriormente, realizada contagem em contador de colônias e os resultados expressos em UFC/g de frozen yogurt, sendo todos os testes realizados em duplicata. Até 90 dias todas as formulações apresentaram quantidade de células viáveis na faixa de 107 UFC/g de frozen yogurt, mantendo-se nos padrões estabelecidos pela ANVISA, e de acordo com a quantidade de prebiótico presente nas formulações, esse produto possui potencial para auxiliar na saúde do intestino, podendo influenciar na composição da microbiota intestinal, contribuindo para a modulação do sistema imunológico do hospedeiro.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto

ISSN: 21763410