

CBB - CÂMARA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E BIOTECNOLOGIA (PÔSTER)

NOME: SUZY CARVALHO OLIVEIRA

TÍTULO: SELEÇÃO DE MICRORGANISMOS DE GRÃOS DE KEFIR PARA PRODUÇÃO DE IOGURTE ARTESANAL

AUTORES: MARISA CRISTINA DA FONSECA CASTELUBER, SUZY CARVALHO OLIVEIRA, SUZY CARVALHO OLIVEIRA, HUGO HENRIQUE CARVALHO, MARISA CRISTINA DA FONSECA CASTELUBER

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAPq/UEMG

PALAVRA CHAVE: KEFIR, MICRORGANISMOS, IOGURTE

RESUMO

O kefir é um produto originado na fermentação do leite, possui sabor ácido suave e de baixo teor alcoólico, resultante da atividade metabólica dos microrganismos presentes. O produto da fermentação do kefir vem sendo utilizado por se apresentar como um probiótico eficaz para o bom funcionamento intestinal. Estudos recentes apontaram que a utilização diária de probióticos pode reduzir o risco de problemas cardíacos, e pode melhorar a imunidade e o funcionamento do intestino. O iogurte produzido a partir da fermentação de grãos de kefir possui natureza muito ácida dependendo das condições de fermentação e geralmente é rejeitado pelo paladar humano, principalmente de crianças. O objetivo do trabalho consiste em isolar cepas do kefir selvagem para desenvolver um iogurte de qualidade em relação a sabor, cheiro e odor. Primeiramente o kefir selvagem foi cultivado em placas contendo ágar sabourraud e ágar nutriente e crescidos em estufa. Após a análise e avaliação microscópica foram isoladas bactérias de colônias com aspectos diferentes e leveduras de aspectos semelhantes. Os microrganismos isolados serão diluídos em leite em pó integral de acordo com as indicações do fabricante, e armazenados em frascos de 500mL. O conteúdo será cultivado em três temperaturas diferentes: 250, 300 e em temperatura ambiente. A avaliação será feita no período de 12 horas, 24 horas e 48 horas. Os dados parciais referente a seleção dos microrganismos já foram coletados e posteriormente serão produzidos iogurtes fermentados com os grãos que foram isolados a fim de verificar a qualidade do sabor, cheiro e aceitação pelo paladar humano, como previsto nos testes de degustação deste estudo. Até o momento foram encontradas duas colônias prednantes de leveduras e de bactérias.