

CVZ - CÂMARA DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA (PÔSTER)

NOME: ANDREZA DE SOUZA PINHEIRO

TÍTULO: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E DA VIABILIDADE DE BACTÉRIAS LACTICAS EM IOGURTES PROBIÓTICOS DURANTE O PRAZO DE VALIDADE

AUTORES: DANIELA MARIA DE SOUZA, ANDREZA DE SOUZA PINHEIRO, ANDREZA DE SOUZA PINHEIRO

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FAPEMIG

PALAVRA CHAVE: laticínios, processamento de leite, leites fermentados, microbiologia d

RESUMO

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E DA VIABILIDADE DE BACTÉRIAS LACTICAS EM IOGURTES PROBIÓTICOS DURANTE O PRAZO DE VALIDADE

O iogurte, por estar sujeito a alterações microbiológicas e físico-químicas, deve ser submetido a análises periódicas, de forma a estabelecer por qual período de tempo o produto pode ser mantido no comércio em condições para o consumo humano. Para que um iogurte probiótico alcance sua funcionalidade, é necessário que atenda uma série de requisitos sendo o principal, a viabilidade dos microrganismos. Para que isso ocorra, as células viáveis probióticas devem estar em concentrações mínimas exigidas até o momento do consumo. A manutenção do número de células viáveis deve atender ao valor estabelecido pela legislação brasileira em vigor, através da Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Publicado no Diário Oficial da União: Brasília, Distrito Federal segundo esta a contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 107 UFC/ml no produto final, durante o prazo de validade. Este projeto tem por finalidade avaliar a qualidade físico-química, microbiológica e a contagem de bactérias lácticas viáveis em iogurtes probióticos comercializados em Frutal – MG. Para isso amostras de iogurtes de 2 diferentes marcas foram coletadas em Frutal durante o período de julho e agosto de 2014. Os ensaios realizados foram contagem de bolores e leveduras, determinação da acidez titulável e Contagem de bactérias lácticas viáveis. Os resultados obtidos dentro do prazo de validade dos produtos foram confrontados com os limites estabelecidos no Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos (BRASIL, 2001) e os Padrões de Qualidade e Identidade dos Leites Fermentados (BRASIL, 2000). Os resultados obtidos até o momento, mostraram que todas as amostras estavam dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente em relação às características avaliadas.