

RESISTÊNCIA AO SUCO GÁSTRICO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ISOLADAS DE QUEIJO MINAS PADRÃO ARTESANAL EM MINAS GERAIS

Alysson Vinícius Braga*, Ana Paula Ferreira, Paulo Afonso Granjeiro,
Juliana Teixeira de Magalhães

Universidade Federal de São João Del Rei, Divinópolis/MG
**e-mail: alyssonviniciuss@hotmail.com*

Resumo

O termo probiótico é definido como preparações ou produtos contendo microrganismos viáveis, que em quantidades adequadas trazem efeitos benéficos ao hospedeiro. Entre esses benefícios estão: prevenção da colonização intestinal por patógenos e o tratamento e prevenção da diarreia aguda. Uma linhagem probiótica precisa ser considerada não patogênica, devendo resistir ao baixo pH gástrico, a ação da bile e secreções pancreáticas e intestinais, bem como possuir capacidade de adesão ao trato gastrointestinal. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo verificar a capacidade de resistência ao suco gástrico de 25 isolados de bactérias lácticas provenientes de Queijo Minas Padrão artesanal adquiridos no município de Divinópolis- MG. Para tal, após crescimento microbiano as células foram submetidas a uma solução de suco gástrico simulado contendo 0,3% de pepsina e 0,5% de cloreto de sódio em pH 2,5 e incubadas por 3 horas a 37°C. Para verificar o número de células viáveis realizou-se o plaqueamento no tempo 0 e após as três horas de incubação. A maioria dos isolados se mostraram viáveis após 3 horas de contato com a solução gástrica simulada. Uma bactéria probiótica pode reduzir até 2 ciclos log em exposição ao suco gástrico. Sendo assim, os isolados P10, QS9, P4 e M5 apresentaram maior resistência à ação do suco gástrico, com uma redução inferior a um ciclo log. Estes isolados se mostraram promissores candidatos a probióticos e, portanto selecionados para prosseguir com outros experimentos da capacidade probiótica.

Palavras-chave: bactérias lácticas, probióticos, suco gástrico

Agradecimentos: FAPEMIG, CNPq, UFSJ