
Sorvete Sabor Morango com Adição do Probiótico Bifidobacterium Bifidum ou Lactobacillus Casei

Claudia Dorta (II), Anna Claudia Sahade Brunatti (II), Flávia Maria Vasques Farinazzi-Machado (II), Vanessa Pachelles Simão (II),
Ariele Cristina Viana dos Santos (II)

(II) Fatec Marília-SP - Fatec "Estudante Rafael Almeida Camarinha" Marília-SP (Av. Castro Alves, 62, Somenzari, Cep: 17506000)

Resumo

Os alimentos funcionais são o foco para consumidores que procuram benefícios à saúde. O ramo que vem crescendo neste segmento é o de produtos lácteos adicionados de culturas probióticas, as quais promovem o bom funcionamento do intestino humano. Neste trabalho foram elaborados, junto à Gelateria Lunata (Marília-SP), sorvetes com adição de bactérias probióticas e verificou-se a manutenção de suas viabilidades celulares após processo e estoque. As bases dos sorvetes foram preparadas pelos colaboradores da sorveteria, e durante ou após a saborização destas adicionou-se os micro-organismos probióticos liofilizados na ordem de 10^6 UFC/g, e em seguida foram submetidas ao congelamento aerado e armazenados em embalagens a -23°C por até 60 dias. Quatro amostras de sorvetes foram feitas com sabor morango tendo as seguintes variações: adição de Bifidobacterium bifidum após liquidificador; de B. bifidum homogeneizado em liquidificador; de Lactobacillus casei e controle: sem adição de probiótico. Estas foram analisadas nos Laboratórios de Microbiologia e Físico-química da Fatec de Marília-SP, seguindo metodologias oficiais. As análises feitas foram: pH, acidez total, viabilidade celular dos probióticos, coliformes totais, Escherichia coli e mesófilos aeróbios. Para os sorvetes com adição de B. bifidum testou-se in vitro sua resistência ao ácido clorídrico (pH 2,0; 2,5 e 3,0 por 30 min) e aos sais biliares (0,3 e 0,6% p:v). Os dados obtidos durante o período de 60

Referência:

Claudia Dorta, Anna Claudia Sahade Brunatti, Flávia Maria Vasques Farinazzi-Machado, Vanessa Pachelles Simão, Ariele Cristina Viana dos Santos. Sorvete Sabor Morango com Adição do Probiótico Bifidobacterium Bifidum ou Lactobacillus Casei. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= Blucher Food Science Proceedings, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-001

dias, quando necessário, foram submetidos à análise estatística. Verificou-se que o pH e acidez dos sorvetes se mantiveram constantes. *B. bifidum* apresentou média de 10^6 UFC/g durante 60 dias de armazenamento e mostrou-se resistente aos sais biliares, ácido clorídrico e ao oxigênio. A ingestão superior a 100g deste produto atingiu quantidade superior a 10^8 UFC por ingestão diária e está dentro da concentração estipulada para que exerça efeitos probióticos. Entretanto, *L. casei* mostrou menor viabilidade, sendo esta na ordem de 10^5 UFC/g, neste caso, seria necessária a adição de no mínimo 10^7 UFC/g de sorvete. Os mesófilos aeróbios estavam dentro de limites recomendados. As amostras apresentaram coliformes totais e *E. coli* acima de limites estipulados por legislação, mostrando necessidade de ajustes nas práticas higiênicas na empresa de sorvetes.

Palavras-Chave: Gelado comestível, alimento funcional, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium bifidum*, viabilidade celular

Agência de Fomento: