

---

## Água-De-Coco com Potencial Probiótico

---

Claudia Dorta (I), Maria Beatriz Silva (I), Alice Yoshiko Tanaka (I),  
Gustavo Lana Soares (I)

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

### Resumo

---

Os alimentos probióticos são constituídos de micro-organismos vivos que administrados em quantidades adequadas conferem benefícios à saúde do hospedeiro. Os produtos lácteos são os alimentos mais usados como veículos de probióticos, porém o leite está entre os produtos mais comumente envolvidos em casos de alergias e intolerâncias. Este trabalho teve como objetivo obter bebida com potencial probiótico, adicionando *Lactobacillus acidophilus* em água-de-coco comercial refrigerada, além de verificar poder de inibição da bactéria sobre leveduras contaminantes. As variações amostrais deste experimento foram água-de-coco refrigerada comercial adicionada de: a) *L. acidophilus* na ordem de  $10^9$  UFC/mL; b) *L. acidophilus* na ordem de  $10^9$  UFC/mL e *Saccharomyces cerevisiae* a  $10^5$  UFC/mL para teste de inibição/competição; c) sem adição de micro-organismos (controle). Todos os experimentos foram feitos em condições assépticas, em Erlenmeyers vedados com tampão algodão e mantidos refrigerados a 4°C durante 25 dias. Nessas variáveis amostrais fez-se análises de pH, acidez total e microbiológicas: mesófilos aeróbios, bolores, leveduras e viabilidade celular de *L. acidophilus*. Testes de resistência aos sais biliares (0,3 e 0,6%) e ao ácido clorídrico (pH 2,0, 2,5 e 3,0 por 2h) foram feitos com *L. acidophilus* em 15 e 25 dias de armazenamento das amostras. As amostragens foram executadas em triplicata para a análise estatística dos dados. Após os experimentos verificou-se pouca variação de pH e acidez da bebida. *L. acidophilus* teve viabilidade celular desejável, em todas as amostras analisadas, durante os 25 dias de armazenamento a 4°C; até mesmo após o teste com 0,3 e 0,6% de sais biliares e do tratamento

---

### Referência:

Claudia Dorta, Maria Beatriz Silva, Alice Yoshiko Tanaka, Gustavo Lana Soares. Água-De-Coco com Potencial Probiótico. 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-002

ácido durante o armazenamento. A água-de-coco comercial refrigerada usada não apresentou boa qualidade higiênica, pois foram encontrados mesófilos aeróbios e leveduras acima de limites recomendados. *L. acidophilus* exerceu efeito inibitório sobre leveduras naturais e adicionadas na água-de-coco comercial. Em 25 dias de armazenamento, o crescimento das leveduras na amostra sem adição de probiótico foi superior a 70% quando comparado às amostras com adição da bactéria probiótica. Esta bebida apresentou potencial probiótico e mostrou capacidade de estender a vida de prateleira do produto, além de ser uma alternativa viável aos intolerantes ou alérgicos ao leite.

**Palavras-Chave:** Alimentos funcionais, água-de-coco, *Lactobacillus acidophilus*, probiótico

**Agência de Fomento:**