
Viabilidade de *Lactobacillus Acidophilus* La-5 em Sorvete Probiótico: Avaliação de Dois Tipos de Inóculos Diferentes.

Evelyn Marssola Castro (I), Geisa Demele Valério (I), Luciana de Jesus Bernini (I), Elsa Helena Walter de Santana (I), Lina Casale Aragón-Alegro (I), Cínthia Hoch Batista de Souza (I)

(I) UNOPAR - Universidade Norte do Paraná (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados. R. Marselha 591, Londrina)

Resumo

O sorvete é um alimento com ampla vida de prateleira e que pode apresentar características funcionais mediante a adição de probióticos como o *Lactobacillus acidophilus* La-5. A adição de probióticos, industrialmente, é realizada de forma direta aos produtos durante sua produção (direct vat set – cultura DVS), o que pode resultar em baixas populações desses microrganismos no produto final, a partir de uma adição insuficiente. Assim, foram testadas duas formas de adição de *L. acidophilus* La-5 ao sorvete. Para isso, foram produzidas três formulações, em triplicata: S1 (controle - sem adição de La-5); S2 (adição de La-5 diretamente à calda) e S3 (adição de La-5 no inóculo fermentado por 2 horas a 37°C). A viabilidade de La-5 foi avaliada após a produção (dia 0), semanalmente até o 28º dia, e após este período, mensalmente até 360 dias de armazenamento a -18°C. No dia 0, observou-se populações de 7,51 (S2) e 7,71 log UFC/g (S3), que se mantiveram sem alterações importantes até o dia 240: 7,49 log UFC/g (S2) e 7,27 log UFC/g (S3). As populações de La-5, em S2 apresentaram diferença significativa quando comparadas à S3 (pL. *acidophilus* La-5 ao sorvete influenciou sua viabilidade no decorrer do armazenamento deste produto, uma vez que S3 (produzido com a adição do inóculo fermentado) apresentou populações superiores de La-5 ao longo de 360 dias. Sendo assim, sugere-se a inserção de uma etapa de fermentação

Referência:

Evelyn Marssola Castro, Geisa Demele Valério, Luciana de Jesus Bernini, Elsa Helena Walter de Santana, Lina Casale Aragón-Alegro, Cínthia Hoch Batista de Souza. Viabilidade de *Lactobacillus Acidophilus* La-5 em Sorvete Probiótico: Avaliação de Dois Tipos de Inóculos Diferentes.. 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-023

do inóculo probiótico na manufatura do sorvete, para a obtenção de populações acima de 7,00 log UFC/g durante toda vida de prateleira do produto.

Palavras-Chave: Cultura DVS, Fermentado, Alimento funcional, Produção de sorvete

Agência de Fomento: CAPES; CNPq; UNOPAR.