

---

## Viabilidade Bacteriana em Produto Fermentado

---

Magali Pozza (I), Grasielle Scaramal Madrona (I), Maximiliane Alarvase Zambom (II), Marcela Abbado Neres (II), Paulo Cesar Pozza (I)

(I) UEM - Universidade Estadual de Maringá (Av Colombo 5790 jardim universitario), (II) Unioeste - Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Rua pernambuco 1777 Marechal cândido Rondon)

### Resumo

---

Atualmente, um vegetal que vem sendo muito estudado por apresentar até 20% do peso fresco de inulina e oligofrutose é o yacon (*Smallanthus sonchifolius*). O objetivo deste trabalho foi avaliar a viabilidade celular de bebida fermentada elaborada com extrato de yacon. O extrato foi padronizado para 4° Brix de sólidos solúveis. Após a fermentação o produto foi mantido sob refrigeração para maturação por 24 hs. As formulações foram: T1 (controle), T2 (5% do extrato de yacon), T3 (10% de yacon) e T4 (15% de yacon) sendo adicionados de 8% de açúcar. Foi utilizada cultura probiótica: Bio Rich® – fermento láctico probiótico que contém culturas selecionadas e superconcentradas de *L. acidophilus* LA-5, *Bifidobacterium* BB-12 e *S. thermophilus*, Para a contagem total de bactérias, diluições foram inoculadas nos tempos 1, 7, 21 e 28 dias em ágar padrão para contagem (Plate Count Agar) e as placas incubadas a 32°C/48 horas. Para contagem de bactérias lácticas utilizou-se ágar MRS e incubação a 35°C/48 horas. Foram observadas interações significativas para as variáveis em estudo. Com relação aos tratamentos contendo diferentes níveis de inclusão de yacon (T2, T3 e T4) as maiores contagens de bactérias lácticas.

---

### Referência:

Magali Pozza, Grasielle Scaramal Madrona, Maximiliane Alarvase Zambom, Marcela Abbado Neres, Paulo Cesar Pozza. Viabilidade Bacteriana em Produto Fermentado. 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-123

**Palavras-Chave:** bebida lactea, simbiótico, alimentos

**Agência de Fomento:**