

---

## Avaliação Microbiológica de Iogurte de Erva Doce

---

Karoline Griebler Ribeiro (I), Débora Machado Lopes (I), Gilson Parussolo (I), Pablo Teixeira da Silva (I), Ana Eucares Von Laer (I)

(I) UFSM - Universidade Federal de Santa Maria (Linha Sete de Setembro, s/n, CEP: 98400-000, Frederico Westphalen - RS)

---

### Resumo

Iogurte, obtido através da fermentação por bactérias selecionadas (*Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*), é um produto de elevado valor nutritivo e qualidade sensorial, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias que podem alterar suas características. A erva doce é uma planta que possui propriedades medicinais que contribuem para o bom funcionamento do aparelho digestório e respiratório e, quando adicionada ao iogurte, pode causar melhorias ao produto. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica do iogurte adicionado de erva doce, para posterior avaliação da aceitabilidade e das características nutricionais do mesmo. Para elaboração do iogurte foi utilizado leite pasteurizado adicionado da cultura lática, que após a homogeneização foi incubado a 42°C por cerca de 4 horas para ocorrer a fermentação e formação do coágulo. O iogurte foi então, armazenado em câmara fria por aproximadamente 12 horas para acréscimo do preparado de erva doce. O concentrado da erva doce foi preparado por processo de infusão, para manter as propriedades medicinais, e adicionado ao iogurte nas concentrações de 15%, 25% e 35%. A partir do iogurte adicionado de erva doce foram realizadas as análises microbiológicas de *Staphylococcus* coagulase positiva, *Salmonella* spp., bolores e leveduras e coliformes totais e termotolerantes, para uma avaliação da qualidade microbiológica geral, principalmente, em virtude da adição de erva doce e maior manipulação durante o processamento. Foi evidenciada ausência de *Salmonella*,

---

### Referência:

Karoline Griebler Ribeiro, Débora Machado Lopes, Gilson Parussolo, Pablo Teixeira da Silva, Ana Eucares Von Laer. Avaliação Microbiológica de Iogurte de Erva Doce. 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-168

contagem de *Staphylococcus* >10 UFC x g<sup>-1</sup> e enumeração de coliformes totais e termotolerantes >3 NMP x g<sup>-1</sup>, resultados que salientam a segurança do produto em todas as concentrações avaliadas. Entretanto, a contagem de bolores e leveduras apresentou resultado entre 2 x 10<sup>2</sup> e 6 x 10<sup>2</sup> UFC x g<sup>-1</sup>, acima do limite estabelecido no padrão de identidade e qualidade para leites fermentados. Provavelmente, essa contaminação teve origem na própria erva doce ou na manipulação imprópria do produto. Portanto, é necessário o desenvolvimento de um método mais adequado para obtenção do concentrado de erva doce, assim como um maior cuidado no processamento para que nas próximas etapas da pesquisa o iogurte apresente-se próprio para o consumo e viável para realizar a avaliação sensorial.

**Palavras-Chave:** Microbiologia, padrão de identidade e qualidade, produtos lácteos

**Agência de Fomento:**