
Avaliação da Viabilidade de Cultura Probiótica em Calda Para Sorvete

Gilson Parussolo (I), Edi Franciele Ries (I), Patche Helena Michel (I), Vanessa Pires da Rosa (I), Patrícia Fernanda Schons (I), Janaina Schmitt (I), Rita Bussato (I)

(I) UFSM - Universidade Federal de Santa Maria (Linha Sete de Setembro, s/n - BR 386 - Km 40)

Resumo

No mercado nacional, os micro-organismos probióticos estão aplicados a diversos tipos de alimentos. Para o desenvolvimento de um alimento contendo bactérias probióticas, devem ser considerados vários fatores, tais como, atividade de água, temperatura de processamento e armazenamento, tempo de estocagem, entre outros de forma que a cultura probiótica permaneça viável e em número elevado durante a vida de prateleira do produto. O objetivo do trabalho foi avaliar diferentes metodologias para maior viabilidade de cultura probiótica *Lactobacillus acidophylus* NCFM em calda base para aplicação no desenvolvimento de sorvete simbiótico. A calda base para sorvete foi preparada conforme três tratamentos. Tratamento 1: Foi adicionado o inóculo sem ativação na calda base, na concentração de 0,05%. Tratamento 2: Foi realizada ativação da cultura em um pré-inóculo com 40 mL de leite UHT integral mais 8g de leite em pó e esterilizado em autoclave a 121°C por 15 minutos, a viabilidade da cultura foi avaliada na calda antes do congelamento. Tratamento 3: A calda foi preparada e incubada para ativação conforme descrito no Tratamento 2, a qual foi congelada a -18°C por 4 dias, sendo a análise realizada após o congelamento. A análise microbiológica para ver a viabilidade foi realizada em meio MRS com incubação em jarra de anaerobiose por 96 horas à 37°C. No tratamento 3, verificou-se contagem equivalente ao tratamento 2, mostrando que o micro-organismo resistiu ao congelamento estando viável

Referência:

Gilson Parussolo, Edi Franciele Ries, Patche Helena Michel, Vanessa Pires da Rosa, Patrícia Fernanda Schons, Janaina Schmitt, Rita Bussato. Avaliação da Viabilidade de Cultura Probiótica em Calda Para Sorvete. 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-255

até a diluição 10^{-7} . Já o tratamento 1 não foi tão eficiente quanto os tratamentos 2 e 3, pois conforme as diluições, foi diminuindo a contagem do *L. acidophilus* NCFM, sendo assim eficiente a utilização da ativação da cultura probiótica antes da adição na calda do sorvete. A utilização do método de ativação da cultura probiótica é eficiente para que o microrganismo apresente elevada viabilidade após congelamento.

Palavras-Chave: Probiótico, viabilidade, frutanos

Agência de Fomento: CNPq