

Contagem de Probióticos Vivos e Viáveis em Bebidas Lácteas Fermentadas

*CADAN A. M.; *LUPINACCI E.; *LOPES H. C.; *PÁDUA L. C.; *RORATO M. A.; *XAVIER T. M.; *PEREIRA T. G.; *SOUZA V. G.,
**ADAMI. A.A.V

* Acadêmicos de Nutrição

** Docente das Faculdades Integradas Asmec,
Pesquisadora Alimentos Funcionais e Compostos Biologicamente Ativos DCA/FEA/UNICAMP

angelica@fea.unicamp.br

Faculdades Integradas ASMEC, UNISEPE União das Instituições de Serviços, Ensino e Pesquisas Ltda.

Palavras Chave: Contagem de Probióticos.

Introdução

De acordo com a resolução nº18 de 30/04/99, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde no Brasil, alimento funcional é todo aquele alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica.

Entre esses alimentos funcionais estão os probióticos, prebióticos e simbióticos, estão sendo reconhecidos popularmente em todo o mundo, sendo produtos capazes de manter o equilíbrio da microflora gastrointestinal, têm sido objeto de numerosos estudos com o objetivo de conhecer os seus modos de ação e os efeitos na saúde e na eficiência da utilização na dieta (MOURÁ *et al* 2005).

Metodologia

As amostras foram coletadas nos supermercados da cidade de Ouro Fino-MG, e foram transportadas sob refrigeração. Foram analisados três tipos de bebidas fermentadas.

A contagem de *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobactérias* das formulações das bebidas fermentadas foi feita levando em consideração o dia de fabricação. Foi anotado o dia de fabricação de cada amostra. Para a contagem dos microorganismos probióticos, utilizou-se a técnica de diluição seriada seguido de plaqueamento em profundidade com uso do meio BHI suplementado de glicose, os microorganismos foram plaqueados e encubados a 37°C por 72 horas, sendo que para análise de *Bifidobacterias* as placas foram incubadas em anaerobiose.

Após os cinco dias de incubação foram realizados a contagem das unidades formadoras de colônias (UFC), em contador de colonias. Estas contagens foram comparados com a legislação vigente para probióticos.

Resultados e Discussão

A contagem padrão em placas revelou bons resultados na avaliação dos microrganismos probióticos avaliados, levando em consideração que alguns dos produtos avaliados estavam com mais de 15 dias de fabricação, em relação aos dias da análise. Na tabela 1, estão dispostos valores obtidos após a contagem das UFC, e os valores exigidos pela ANVISA.

Tabela 01: Resultado da Contagem padrão em placas de probióticos em leite fermentado.

Prod.	Fab.	Val.	Cont. UFC	Padrão	pH
A	13/09/11	28/10/11	297,6	10 ⁻⁷	6,2
B	05/09/11	15/10/11	349,6	10 ⁻⁷	5,7
C	06/2011	06/2013	304,1	10 ⁻⁷	*

UFC: Unidades Formadoras de colônias.

* Não aferido

A - Leite fermentado enriquecido com fibras

B - Leite fermentado enriquecido com cálcio

C- Associação da fibra prebiótica com 4 tipos de cepas de *Bifidobacterias*

Podemos observar na tabela acima que os três produtos mencionados na pesquisa se encontram dentro dos padrões estabelecidos pela ANVISA, proporcionando assim os devidos benefícios aos seus consumidores.

Conclusão

Dos produtos avaliados todos estavam dentro do padrão estabelecido pela ANVISA, onde deveriam conter 10⁻⁷ UFC. O que mostra que os consumidores destes produtos, poderiam usufruir tranquilamente dos benefícios funcionais destes produtos, uma vez, que as células dos probióticos estavam vivas e viáveis.

MAURÃO *et al.* Probióticos e prebióticos: o seu papel na saúde e na eficiência da utilização dos alimentos. III Jornadas Internacionais de Cunicultura, 2005. Vila Real, p.27-45.

STEFÉ *ET AL.* Probióticos, Prebióticos e Simbióticos-Artigos de revisão. Saúde e Ambiente em Revista, Duque de Caxias, 2008 p.16 a 33.