

ISOLAMENTO E CARACTERIZAÇÃO DO POTENCIAL PROBIÓTICO DE UMA CEPA DE LACTOBACILLUS SP RECUPERADO DE GRÃOS DE KEFIR

Maria Leilah Monte Coelho Lourenço, Brendda Miranda Vasconcelos, Antonio Mateus Gomes Pereira, Victor Alves Carneiro

Os grãos de kefir são formados a partir de uma associação microbiana de alta complexidade entre bactérias e leveduras. Agem como cultura microbiana inicial na fermentação do leite ou outros substratos açucarados, resultando em uma bebida probiótica com amplo benefício à saúde. Assim, o objetivo desse trabalho foi analisar o potencial probiótico de uma cepa de *Lactobacillus* sp. isolada a partir de grãos de Kefir. Para isolamento da bactéria, os grãos de kefir foram armazenados a partir de sucessivas subculturas de leite pasteurizado, macerados até formar uma massa e ressuspensos em solução salina estéril e inoculados em meio MRS (de Man, Rogosa & Shape). As colônias suspeitas foram isoladas e reinoculadas para posterior identificação através morfologia celular, coloração de Gram e teste da catalase. O potencial probiótico foi avaliado através da resistência ao potencial hidrogeniônico (pH 2, 3, 5 e 7) e ao estresse salino com NaCl (2, 4, 6, 8 e 10 %). Para fins comparativos foi utilizado como controle positivo o *Leuconostoc pseudomesenteroides* previamente isolado de kefir. O micro-organismo isolado (C1) se apresentou como bacilo Gram positivo e catalase positivo, sendo sugestivo para cepa de *Lactobacillus* spp. Quanto à resistência ao meio ácido, a C1 apresentou maior crescimento (DO=0,704) quando comparada ao controle (DO=0,170). Adicionalmente, C1 mostrou-se tolerante ao NaCl com crescimentos similares em concentrações entre 1 a 4%. Em conclusão, a cepa isolada apresentou características probióticas promissoras, evidenciando seu potencial uso biotecnológico. Estudos futuros visam demonstrar susceptibilidade antibiótica desse isolado bem como sua capacidade de inibir o crescimento de enteropatógenos.

Palavras-chave: Enterobactérias. Probióticos. Antimicrobianos.