

COMPOSIÇÃO MICROBIOLÓGICA DE GRÃOS DE KEFIR LIOFILIZADOS

IV Encontro de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação

Jessica Azevedo Furtado, Flayanna Gouveia Braga Dias, Bárbara de Alencar Barroso, Rafael Souza Cruz, Levi Pereira Martins, Larissa Moraes Ribeiro da Silva

Os grãos de Kefir são utilizados para a produção da bebida fermentada denomina Kefir, formados por microrganismos crescendo em simbiose e por substâncias, principalmente polissacarídeos, proteínas e outros compostos resultantes do metabolismo microbiano, sendo associados à efeitos benéficos para a saúde, principalmente pela presença de bactérias ácido-láticas, pertencentes ao gênero *Lactobacillus*. Sua composição microbiana está relacionada a fatores geográficos, cuidados na manutenção, procedimentos de crescimento, matriz utilizada, além de tratamentos tecnológicos realizados. Grãos de Kefir doados voluntariamente na cidade de Fortaleza/CE, provenientes da fermentação em matriz láctea (GKL) e não láctea (GKA), foram liofilizados e caracterizados quanto à sua composição microbiológica. As quantificações foram realizadas utilizando as técnicas de plaqueamento spread-plate e pour plate. Também foram avaliadas as condições higiênico-sanitárias através da pesquisa de *Salmonella* sp. As amostras apresentaram contagem total de leveduras < 10 UFC/g e contagens entre 2,5 x 10⁶ e 3,0 x 10⁵ UFC/g para aeróbios mesófilos de GKL e GKA respectivamente, enquanto os resultados obtidos para a contagem de bactérias ácido-láticas (BAL) foram 1,1 x 10⁶ UFC/g e 3,0 x 10⁴ UFC/g e para bactérias-ácido acéticas (BAA) < 10 UFC/g e 4,0 x 10² UFC/g, para GKL e GKA, respectivamente. Não foi detectada a presença de *Salmonella* sp. nas amostras analisadas. Os resultados apresentaram as quantificações dos principais microrganismos associados aos grãos de kefir, ocorrendo maiores contagens para os grãos provenientes da matriz láctea, excetuando-se a contagem de BAA. Isso deve-se possivelmente pela maior complexidade e composição da matriz láctea. Além disso, indicaram que os grãos, provenientes da fermentação de diferentes matrizes alimentícias e liofilizados possuem diferenças quanto a sua composição microbiológica, além de apresentarem segurança referente à qualidade higiênico-sanitária.

Palavras-chave: grãos de kefir. quantificação microbiológica. qualidade higiênico-sanitária. grãos liofilizados.