

Ciências Biológicas

Avaliação do impacto de leveduras potencialmente probióticas na qualidade de queijo

André Luiz Ferreira Silva - 6º módulo de Ciências Biológicas, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Gabrielly Carvalho Andrade - Mestre em Microbiologia Agrícola - UFLA

Whasley Ferreira Duarte - Orientador DBI, UFLA - Orientador(a)

Resumo

Nos últimos anos o consumo de alimentos fermentados com probióticos vem aumentando gradativamente devido aos seus benefícios para a saúde, como a contribuição para a modificação da microbiota intestinal e ainda por promoverem a estimulação imunológica. A produção desses alimentos é realizada principalmente com culturas “starter” para fermentação precisa e em quantidades adequadas para serem ingeridos. Atualmente, o uso de leveduras neste contexto tem sido amplamente estudado. *K. lactis* e *T. delbrueckii* são conhecidas por sua capacidade de produzir compostos voláteis, além de serem promissoras na fermentação de substratos lácteos e potenciais candidatos a probióticos. O presente trabalho teve o objetivo de analisar a produção de enzimas extracelulares por meio da atividade proteolítica e lipolítica e avaliar a segurança das leveduras por testes de gelatinase, DNase; além de verificar o impacto de *K. lactis* B10 e *T. delbrueckii* B14 no queijo. As leveduras não apresentaram apenas atividade lipolítica. A avaliação de segurança mostrou que nenhum dos isolados apresentou atividades de gelatinase e DNase. O inóculo das leveduras impactou os parâmetros de textura dos queijos de maneira diferenciada a depender do tempo de maturação no qual foram feitas as avaliações. Analisado os parâmetros nota-se o queijo como uma boa alternativa para inoculação de microrganismos probióticos. Ao se manterem viáveis durante um período de 40 dias de maturação, as leveduras *K. lactis* e *T. delbrueckii* são promissores inóculos mistos na produção de queijos, além de fornecer ao mercado consumidor um produto seguro e viável para ingestão de probióticos.

Palavras-Chave: isolamento, probioticos, culturas iniciadoras.

Instituição de Fomento: CNPq, FAPEMIG, CAPES

Link do pitch: <https://youtu.be/4W0lloiohNk>