

PRODUÇÃO DE LEITE FERMENTADO IOGURT GREGO USANDO CEPAS COMERCIAIS DE LACTOBACILLUS DELBRUECKII SUBS. BULGARICUS E STREPTOCOCCUS SALIVARUS SUBS. THERMOPHILUS - REVISÃO

Álisson De Paula Tavares, Geovana Santana De Souza, Lucas Rodrigues Ferrarez, Renan Guimarães Amaral, Sophia Chikami Fontealba, Guillermo Ladino Orjuela.

Resumo: A busca por uma melhor qualidade de vida e a diversidade de alimentos com alegação de promover a saúde, têm tornado o consumidor progressivamente mais exigentes. Dentre os produtos que tem se aumentado é o iogurte, devido à grande diversidade de sabores, composições e viscosidades disponíveis para os consumidores. O iogurte grego é um produto de maior consistência que o iogurte líquido, possui um sabor parcialmente azedo, tem alto teor de proteínas, vitaminas e minerais. Produzido em vários países, o iogurte tipo grego pode ser considerado como um produto intermediário entre os leites fermentados tradicionais e os queijos não maturados, apresentando alto teor de umidade como queijo quark, boursin e petitsuisse. Sua origem se dá no oriente médio, fabricado de forma tradicional pelos nômades em recipientes de pele de animais, o soro do iogurte era absorvido pela pele e evaporado devido a temperatura do deserto. O objetivo deste trabalho foi fazer uma revisão bibliográfica sobre as técnicas utilizadas para a produção de leite fermentado com cepas de *Lactobacillus delbrueckii* subs. *bulgaricus* e *Streptococcus salivarius* subs. *thermophilus* e conhecer as características microbiológicas desses microrganismos. Foram consultadas publicações especializadas disponíveis na internet usando as palavras-chave: *Lactobacillus delbrueckii* subs. *bulgaricus*, *Streptococcus salivarius* subs. *thermophilus*; leite fermentado com *Lactobacillus*, alimentos funcionais contendo leite fermentado. No Brasil há regulamentação pelos órgãos competentes sobre a classificação e características dos leites fermentados que são permitidos para consumo humano. Encontrou-se que as bactérias do gênero *Lactobacillus* são as mais utilizadas na produção de leites fermentados, entretanto combinações com bactérias de outros gêneros são possíveis. As diferentes combinações permitem obter leites fermentados com diversas características organolépticas. No caso do Iogurt grego, após o processo de fermentação bacteriana é feita uma filtração que remove água e deixa o produto mais denso e cremoso. Dessa forma, o produto atinge uma proporção maior de proteína. Outra característica desse iogurte é que não é adicionado de açúcar nem de saborizantes. A produção do leite fermentado usando cepas de *Lactobacillus delbrueckii* subs. *bulgaricus* e *Streptococcus salivarius* subs. *thermophilus* permite usar leite pasteurizado aquecido a 85 °C por 5 minutos e arrefecido até 45 °C momento no qual o inóculo bacteriano é adicionado. Essa mistura deve ser mantida a essa temperatura até atingir pH 4.6 quando deve ser submetida a refrigeração a 4 °C para sua conservação. Dessa forma pode-se concluir que o iogurte grego é uma alternativa de leite fermentado resultados da presença das cepas de *Lactobacillus delbrueckii* subs. *bulgaricus* e *Streptococcus salivarius* subs. *thermophilus* que se destaca por sua combinação única de características nutricionais e textura densa. No entanto, é crucial lembrar que a qualidade pode variar entre marcas já que nesta categoria há iogurtes com açúcar ou amido, assim, é importante ler o rótulo do produto para fazer escolhas conscientes ao adquirir iogurte grego.

Palavras-chaves: alimentos funcionais; bactérias ácido-láticas; metabolismo microbiano; microbiologia de alimentos.

INSTRUÇÃO NORMATIVA (IN) nº 46 de 2007. Pela qual se adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/copy_of_suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-leite-e-seus-derivados>

MACH, N.; BOTELLA, D.F. Endurance exercise and gut microbiota: A review. **Journal of Sport and Health Science**, v. 6, n. 2. 179-197. 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jshs.2016.05.001>.

SOUZA, P.G.; SILVA, R.M.; PONTES, G.D.C.; MARINHO, H.A. Caracterização físico-química do leite fermentado por *Lactobacillus delbrueckii* subs *bulgaricus* e *Streptococcus salivarius* subs. *thermophilus* immobilizados em alginato. **Brazilian Journal of Science**. Brasilia, v. 1, n. 3, 30-37. 2022.

THAMER, K. G.; PENNA, A. L. B. Efeito do teor de soro, açúcar e de frutooligossacarídeos sobre a população de bactérias lácticas probióticas em bebidas fermentadas. **Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas**, v. 41, n. 3, p. 393-400, jul. 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcf/a/KJFRxLp9J4gGVXPwvccbCQc/?lang=pt#>>