

## PRODUÇÃO DE LEITE FERMENTADO USANDO CEPAS COMERCIAIS DE LACTOBACILLUS PARACASEI

Ana Clara Saenz Cavalini Elias, Gabriel Trindade, Guilherme Henrique Moreira Afonso, Higor Vinícius Da Silva Fidioca, Manuela Queiroz Martins, Guillermo Ladino Orjuela.

**Resumo:** Os alimentos probióticos são os principais responsáveis pelo crescimento do mercado de alimentos funcionais. Alimentos como iogurte têm sido comumente usados como veículo para a incorporação de cepas bacterianas probióticas. Bactérias ácido lácticas são comumente usadas como probióticos, entretanto também são usadas como estratégia de conservação de alimentos graças a que causam uma rápida acidificação. A partir dessa proposição, o objetivo deste trabalho foi fazer uma revisão bibliográfica sobre as técnicas utilizadas para a produção de leite fermentado com cepas de *Lactobacillus paracasei* e conhecer as características microbiológicas desse microrganismo. Foram consultadas publicações especializadas disponíveis na internet usando as palavras-chave: *Lactobacillus paracasei*, leite fermentado com *Lactobacillus*, alimentos funcionais contendo leite fermentado. Bactérias lácticas são microrganismos Gram-positivos, não esporulados, catalase-negativos, desprovidos de citocromos, anaeróbios, mas aerotolerantes, ácido-tolerantes e estritamente fermentativos. O ácido láctico é o principal produto final da fermentação de açúcares. Entre as bactérias lácticas as espécies de *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* são as mais utilizadas como cepas probióticas. Estudos têm demonstrado que alimentos probióticos podem ser eficazes na redução do nível sérico de colesterol, distúrbios intestinais, doenças inflamatórias e também melhoram a função gastrointestinal, o sistema imunológico e reduzem o risco de câncer de cólon. Para promoverem esses benefícios, a concentração de bactérias vivas probióticas deve estar próxima de 6 log de unidades formadoras de colônia por mililitro no momento do consumo. Os métodos microbiológicos clássicos, também conhecidos como métodos dependentes de cultivo são utilizados para identificar e quantificar probióticos nos alimentos. A produção de leite fermentado usando *Lactobacillus paracasei* pode 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.

**Palavras-chave:** *Lactobacillus paracasei*; probióticos

ALONSO BURITI, Flávia Carolina; ISAY SAAD, Susana Marta. Bactérias do grupo *Lactobacillus casei*: caracterização, viabilidade como probióticos em alimentos e sua importância para a saúde humana. **ALAN**, Caracas, v. 57, n. 4, p. 373-380, dic. 2007. Disponível em [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0004-06222007000400010&lng=es&nrm=iso](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222007000400010&lng=es&nrm=iso) acessado em 04 oct. 2023

ROBERTS, D. *et al.* LWT - Food Science and Technology Viability of *Lactobacillus plantarum* NCIMB 8826 in fermented apple juice under simulated gastric and intestinal conditions. **LWT - Food Science and Technology**, v. 97, n. abril, p. 144-150, 2018.

SCARIOT, M.C. **Lactobacillus paracasei em iogurte artesanal:** monitoramento da viabilidade celular e capacidade de biocontrole contra os principais microrganismos patogênicos de origem alimentar. Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias, Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos, Florianópolis, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/226772> >