



T0765

CARACTERÍSTICAS DE CRESCIMENTO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS PROBIÓTICAS EM CULTURAS PURAS E MISTAS EM MEIO PADRÃO MRS E EXTRATO DE SOJA

Juliana Haruko Horita (Bolsista PIBIC/CNPq), Olga Lucía Mondragón-Bernal (Doutoranda) e Prof. Dr. Francisco Maugeri Filho (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os exopolissacarídeos (EPS) produzidos por algumas bactérias lácticas têm sido estudados a fim de solucionar problemas como a sinerese e melhorar propriedades como textura e consistência de produtos fermentados a base de soja. Neste trabalho foi estudada a cinética de fermentação durante 16h e a estabilidade durante 30 dias, em prateleira, de bebidas de soja fermentadas com *Lactobacillus rhamnosus*, considerado microrganismo probiótico produtor de EPS, em presença ou não de sacarose, frutooligossacarídeos (FOS), polidextrose e um mix padrão de probióticos. Foram realizadas análises de contagem em placa (meio MRS), medidas da sinerese, pH, teor de açúcares (Método de DNS), propriedades reológicas (Carri-Med Rheometer CSL2 TA Instruments) e teor de EPS (precipitação com etanol 95% e quantificação por Método de Antrona). Foi realizado um planejamento experimental (Plackett & Burman) com as variáveis independentes proporção de *L. rhamnosus* e mix de probióticos, % sacarose, % tampão lactato de cálcio, % extrato de soja, % de FOS e % de polidextrose. Os resultados mostram evidência de simbiose entre *L. rhamnosus* e a mistura padrão de probióticos. Os EPS produzidos pelo *L. rhamnosus* tendem a reter mais água do meio, causando menor sinerese nos produtos fermentados. Durante a prateleira, os produtos contendo sacarose apresentaram comportamento de fluidos Herschel-Bulkeley e os sem sacarose, de tipo pseudoplástico.

Lactobacillus rhamnosus - Exopolissacarídeos - Bebida de soja simbiótica