

T891

### **MICROENCAPSULAÇÃO DE *BIFIDOBACTERIUM***

Francisco Carlos Pereira Gabas (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Telma Teixeira Franco (Orientadora), Faculdade de Engenharia Química - FEQ, UNICAMP

A microencapsulação é um processo que vem despertando um grande interesse das indústrias farmacêuticas e alimentícias, este processo vem sendo muito estudado e com isso novos materiais vêm surgindo para a otimização do mesmo. O presente projeto da pesquisa da iniciação científica tem por objetivo estudar o processo de microencapsulação dos microorganismos. Processo de microencapsulação pela técnica de Liofilização e “spray drying” foram aplicados. Foram utilizados microorganismos do gênero *Bifidobacterium*. Variação da quantidade dos principais ingredientes (pasta de banana, suco de tomate concentrado e leite em pó desnatado) da mistura encapsulante foi analisada. Com o objetivo de melhorar a resistência das microcápsulas contendo os microorganismos, quitosana e derivados da quitosana podem ser adicionados a estas misturas. Estas foram testadas no meio gástrico simulado e comparadas com a sobrevivência de microorganismos livres. Avaliação gráfica foi utilizada para acompanhamento dos resultados, estes são importantes para área farmacêutica e alimentícia e poderão ser utilizados no desenvolvimento dos novos produtos ou no melhoramento dos já existentes.

Microencapsulação – Spray Drying – Liofilização