



T0936

PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE IOGURTE FIRME PROBIÓTICO ADICIONADO DE LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS LA-5

Francisco Vieira Isler (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Mirna Lucia Gigante (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito da adição de microrganismo probiótico sobre as características do iogurte firme durante seu armazenamento refrigerado. Foram realizados três processamentos para fabricação de iogurte controle, adicionado de cultura constituída de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*, e iogurte probiótico, adicionado da cultura mista e de *L. acidophilus* La-5. Os iogurtes foram avaliados após 1, 15 e 30 dias de armazenamento refrigerado quanto a pH, sinérese, firmeza e viabilidade dos micro-organismos. Os resultados foram avaliados por ANOVA ($p < 0,05$). O pH de ambos os iogurtes diminuiu durante o armazenamento refrigerado e foi maior para o iogurte controle ($4,63 \pm 0,08$) do que no iogurte probiótico ($4,49 \pm 0,15$). A firmeza aumentou e a sinérese diminuiu ao longo do tempo, entretanto, nenhum desses parâmetros foi significativamente afetado pela presença do probiótico. A adição do probiótico não afetou a viabilidade do *L.bulgaricus* e do *S.thermophilus*, os quais apresentaram contagens de $6,31 \times 10^8$ e $7,76 \times 10^8$ ufc/mL, respectivamente após 30 dias de armazenamento. No mesmo período, a contagem de *L. acidophilus* La-5 reduziu 0,13 ciclos logarítmicos apresentando $1,05 \times 10^8$ ufc/mL, o que caracteriza como iogurte probiótico segundo a legislação brasileira.

Iogurte - Probiótico - Sinérese