



T0937

PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE QUEIJO PRATO PROBIÓTICO

Sofia Machado Orsoni (Bolsista PIBIC/CNPq), Clarice Gebara M. S. C. Tenório e Profa. Dra. Mirna Lucia Gigante (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Probióticos são micro-organismos vivos que quando administrados em quantidades adequadas conferem benefícios à saúde do hospedeiro. O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito da adição do micro-organismo probiótico *Lactobacillus acidophilus* La-5 nas características físico-químicas e microbiológicas de queijo Prato durante seu armazenamento refrigerado ($12\pm 1^\circ\text{C}$). Foram realizados dois processamentos para a fabricação de queijo controle, adicionado de cultura tipo O, e queijo probiótico, adicionado da cultura tipo O e *L. acidophilus*. Os queijos foram avaliados durante 45 dias de armazenamento quanto a pH, proteólise, firmeza e viabilidade dos micro-organismos. A proteólise aumentou ao longo do tempo e não foi afetada pela presença do probiótico. A contagem do probiótico reduziu 0,77 ciclos logarítmicos durante os 45 dias de armazenamento e possivelmente afetou a viabilidade dos micro-organismos da cultura tradicional, a qual reduziu 0,27 e 0,83 ciclos logarítmicos nos queijos controle e probiótico, respectivamente. Os resultados da firmeza não foram conclusivos e o pH não foi afetado pela adição do probiótico. A fabricação de queijo Prato probiótico mostrou-se tecnologicamente viável, no entanto, estudos complementares são necessários visando a manutenção da viabilidade do micro-organismo durante o armazenamento.

Probiótico - Queijo prato - Proteólise