

O quefir é uma bebida láctica resultante de fermentação ácida e de fermentação alcoólica concomitantes, variando de 0,5 a 1,5% de ácido láctico e, de 1 a 3 graus gl de etanol. Os grãos de quefir tem origem no cáucaso e apresentam uma biocenose complexa sua preparação é sempre artesanal, não havendo produção industrial. Foram estudadas 7 (sete) amostras quanto à características físico-químicas e contagem de coliformes totais e fecais. Posteriormente, as amostras foram contaminadas com *Escherichia coli* (padrão atcc). Pelas observações conclui-se que: apesar da intensa manipulação em condições de domicílio, as amostras de quefir não demonstram contaminação bacteriana, sob o ponto de vista técnico; elas descontaminaram-se com o processo e o tempo. Torna-se difícil enquadrá-las dentro dos padrões higiênico-sanitários da legislação brasileira para laticínios.