



Evento	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	Avaliação de espécies de Lactobacillus quanto ao seu efeito bioprotetor e tolerância aos conservantes de alimentos
Autor	NATHASHA NORONHA ARECHAVALTA
Orientador	AMANDA DE SOUZA DA MOTTA

Avaliação de espécies de *Lactobacillus* quanto ao seu efeito bioprotetor e tolerância aos conservantes de alimentos

Nathasha Noronha Arechavaleta; Gabriela Merker Breyer; Amanda de Souza da Motta

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

As bactérias lácticas são micro-organismos altamente empregados na indústria de alimentos, haja vista a capacidade de incremento das características sensoriais aos produtos e o potencial tecnológico destas. Além disso, a capacidade probiótica de alguns isolados pode ser acrescida aos alimentos visando promover a saúde dos consumidores. O objetivo do presente estudo foi explorar algumas propriedades das bactérias lácticas isoladas de leite cru de búfala, buscando-se avaliar a sensibilidade destas frente a bacteriocinas e conservantes de produtos lácteos; e avaliar a atividade antimicrobiana destes isolados sobre espécies de *Listeria* spp. *Lactobacillus rhamnosus* LB1.5, *Lactobacillus paracasei* LB 6.4 e *Lactobacillus rhamnosus* (comercial FAGRON™) foram expostos aos seguintes produtos: Nisina 2,5% e Pediocina 1% e ao conservante Sorbato de Potássio 0,1%. O ensaio de difusão em ágar leite pelo método da gota foi utilizado. Na avaliação da atividade antimicrobiana, as espécies *Listeria innocua*, *Listeria monocytogenes* e *Listeria seeligeri* foram empregadas como bactérias indicadoras. Como resultados *Lactobacillus paracasei* LB6.4 e *Lactobacillus rhamnosus* LB1.5, mostraram-se sensíveis a Nisina 2,5% com formação de halo de inibição de crescimento com diâmetro médio de 11 mm e 18mm, respectivamente. Em contrapartida, Pediocina 1% e Sorbato de Potássio 0,1% não inibiram o crescimento das bactérias lácticas selecionadas, o que favorece a eleição destas como conservantes, uma vez que não apresentaram atividade antagonista sobre os isolados. Na avaliação da atividade antimicrobiana, foi observado que *Lactobacillus paracasei* LB6.4 e *Lactobacillus rhamnosus* LB1.5 foram capazes de inibir as espécies de *Listeria* spp. testadas. Estes resultados sugerem que as bactérias lácticas estudadas apresentaram importante potencial bioprotetor. Ressaltamos que mais estudos devem ser conduzidos de modo a explorar a aplicação destas bactérias lácticas em matrizes alimentares, prospectando-se o desenvolvimento de um produto lácteo com a aplicação destes isolados.