

006

KEFIR LEBAN COMO ALIMENTO: POTENCIALIDADES E AVALIAÇÕES PRELIMINARES. *Cris Rocha Pinto Magalhães, Cristina Dias Araújo, Giovani Girolometto, Caciano Zapata Noreña, Viviane Lorenzato Bermudez, Jose Maria Wiest (orient.) (UFRGS).*

O kefir é obtido pela fermentação ácido-alcoólica do leite pelos seus grãos, uma mistura simbiótica de bactérias ácido-láticas e leveduras, unidas e sustentadas por uma rede de polissacarídeos, o kefiran. Estudos com animais têm demonstrado seu efeito antitumoral e no incremento da capacidade imunológica, além de sua atividade antibacteriana. Assim, com o intuito de avaliar a sua potencialidade como matriz no desenvolvimento de novos produtos, produziu-se um queijo a partir da passagem do kefir em meio filtrante de algodão, cujo produto drenado denomina-se kefir-leban. Pretende-se avaliar o tempo de prateleira desse produto, na hipótese do inóculo kefir proporcionar um acréscimo de vida útil, graças a sua atividade bacteriostática, verificada em estudos anteriores no grupo, bem como verificar a sua aceitabilidade. Realizou-se a análise da atividade de água (a_w) do kefir-leban a partir da qual se pode inferir a vida útil do produto. Pelo período de 2 semanas, a cada 2 dias, efetuou-se a análise em uma alíquota de 10g da amostra, após homogeneização em 90mL de água peptonada 0, 1% em stomacher por 2 min e posterior diluição (10^{-2} e 10^{-3}). A leitura é efetuada em meios específicos, agar cromocult e agar batata, por semeadura em superfície, para contagem total de bolores e leveduras bem como coliformes. Foram desenvolvidos ainda, análises macro e micro centesimal, além de análise sensorial pelo teste de Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). O kefir-leban revelou-se um produto com alta atividade de água (0,99 a_w). Em teste piloto, demonstrou ausência de bactérias indesejáveis por um período superior a sete dias. (PIBIC).