



CARACTERIZAÇÃO DO KEFIR OBTIDO COM GRÃOS E COM CULTURA INICIADORA

Carneiro^{1*}, R. P., Laboissière¹, L.H.E.S., Nicoli², J. R., Oliveira¹, E.S

¹Departamento de Alimentos, Faculdade de Farmácia, UFMG, Avenida. Antonio Carlos 6627, 31270-901 Belo Horizonte, MG, Brasil. ²Departamento de Microbiologia, Instituto de Ciências Biológicas, UFMG .

*Autor para correspondência – rapucar@yahoo.com.br, evelynsolopes@yahoo.com.br

O kefir é um tipo de leite fermentado refrescante, carbonatado e com um sabor levemente ácido, originário das montanhas dos Cárpatos, que constitui um probiótico natural, apresentando uma microbiota ativa composta por uma grande variedade de micro-organismos que auxiliam na ação contra organismos patogênicos, na manutenção da microbiota do trato gastrointestinal e no processo de digestão. Entretanto, os métodos tradicionais de obtenção do kefir por reinoculação dos grãos resultam em produtos com características físico-químicas e microbiológicas não uniformes. O objetivo deste estudo foi desenvolver um kefir com cultura iniciadora constituída de bactérias lácticas e leveduras isoladas do grão de kefir para se obter uma bebida padronizada com as características típicas do kefir obtido com o grão. Foram comparados três métodos para produção do kefir: o método tradicional (com grãos) utilizado como controle e dois métodos utilizando uma cultura iniciadora, por fermentação (alcoólica e láctica) simultânea e fermentação sucessiva, respectivamente. Os leites fermentados desenvolvidos foram submetidos a análises físico-químicas (pH, acidez, viscosidade, etanol, sinérese e densidade) e microbiológicas (contagens totais de bactérias lácticas e leveduras). Os diferentes métodos utilizados na elaboração do kefir influenciaram significativamente os aspectos de viscosidade e sinérese dos produtos. A técnica tradicional levou a um produto com menor acidez, enquanto os produtos desenvolvidos com cultura iniciadora apresentaram um menor tempo de fermentação. As contagens de leveduras e bactérias lácticas foram em média de 6,39 e 9,99 log₁₀ de unidades formadoras de colônias (UFC). mL⁻¹, respectivamente. O método por fermentação simultânea foi considerado mais adequado para a elaboração do kefir, pois apresentou maior viscosidade e menor sinérese, indicando que para estudos futuros, possivelmente uma menor quantidade de aditivos deverá ser adicionada a esta formulação para melhorar a estabilidade do produto. Concluindo, a produção de kefir com uma cultura iniciadora apresenta-se como uma possibilidade para as indústrias lácteas de produzir um novo leite fermentado com melhor controle e regularidade na produção e, conseqüentemente, a introdução desse produto na alimentação dos brasileiros.

Agradecimentos: CAPES