



B0090

**AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DE CÉLULAS LIVRES E MICROENCAPSULADAS DE PROBIÓTICOS EM ALÍQUOTAS CONGELADAS E DIFERENTES PRODUTOS FUNCIONAIS**

Andressa Reginato (Bolsista PIBIC/CNPq), Natália Chinellato de Azambuja Ferreira, Jaqueline Borges Mendonça, Alcina Maria Liserre e Profa. Dra. Adriane Elisabete Antunes de Moraes (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

Os estudos sobre alimentos funcionais têm se intensificado nos últimos anos devido à preocupação do consumidor em agregar a sua dieta alimentos que tragam benefícios para sua saúde. O presente trabalho teve como principal alvo de estudo a viabilidade de *Bifidobacterium longum*, *B. infantis*, *B. breve* (na forma de co-cultura) e *B. animalis* subsp. *lactis* BB-12 (na forma de monocultura). As culturas foram alíquotadas em leite e congeladas a  $-18^{\circ}\text{C}$ , e mensalmente foi observada a sua viabilidade por contagem em meio de cultura seletivo, sendo os resultados expressos em log UFC/mL. A técnica de semeadura foi *pour plate*, as condições de incubação foram  $35\pm 2^{\circ}\text{C}$  por  $72\pm 3\text{h}$ , em anaerobiose. As alíquotas congeladas foram empregadas para inocular dois produtos em desenvolvimento: néctar de acerola e leite microfiltrado em quantidades suficientes para se adequar à legislação vigente. Durante 8 meses de análise das culturas congeladas em leite, obtiveram-se resultados superiores a 9 log UFC/ml. Ao se adicionar *B. animalis lactis* BB-12 em néctar de acerola e leite microfiltrado, obtiveram-se contagens estáveis ao longo do armazenamento dos produtos, sendo que os números foram sempre superiores a 8 log UFC/mL. Culturas probióticas *Bifidobacterium longum*, *B. infantis*, *B. breve* adicionadas em smoothie apresentaram números superiores a 7 log UFC/ml. Dessa maneira, conclui-se que ambas as culturas pesquisadas no presente projeto apresentam adequada viabilidade quando alíquotadas em congeladas durante 8 meses e viabilidade adequada à legislação quando adicionadas em alimentos.

Probióticos - Prebióticos - Viabilidade