



VII MOSTRA DO CONHECIMENTO
Ensino, Pesquisa e Extensão

Inscrições gratuitas

Data: 23 a 28 de setembro

Local: Campus Bom Jesus
do Itabapoana

Bioeconomia: Diversidade e Riqueza
para o Desenvolvimento Sustentável



ISOLAMENTO E ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁTICAS AUTÓCTONES DA REGIÃO NOROESTE FLUMINENSE.

Layne Gaspayme da Silva (SILVA, L. G.) – layne.gaspayme67@gmail.com¹

Daniel Saraiva Lopes (LOPES, D. S.) – danielsaraiva15.ds@gmail.com¹

Gisele de Lima França (FRANÇA, G. L.) – giselefrana215@yahoo.com.br¹

Paula Aparecida Martins Borges Bastos (BASTOS, P. A. M.M.B.) – pabastos@iff.edu.br²

¹ Graduandos do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

² Médica Veterinária do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

Resumo

Os alimentos fermentados são consumidos mundialmente, sendo as bactérias ácido láticas (BAL) os microrganismos necessários para fermentação e qualidade de um produto. A indústria produz derivados lácteos através de cepas controladas de BAL ou de forma artesanal com a microbiota dessas bactérias. O objetivo deste trabalho é isolar e caracterizar bactérias oriundas de leite cru refrigerado e queijo frescal artesanal e, detectar sua atividade antimicrobiana. O leite cru avaliado é proveniente de tanques de expansão de propriedades que comercializam o seu produto para cooperativas de laticínios da região. As amostras de queijo frescal artesanal são adquiridas em feiras e produções locais. As análises estão sendo realizadas no Laboratório de Microbiologia de Alimentos do IFFluminense campus Bom Jesus do Itabapoana. O isolamento foi realizado nos meios agar M17 e agar MRS, com incubação a 30°C e 37°C, respectivamente, por 48 horas. Foi realizada identificação preliminar baseada nos critérios fenotípicos e bioquímicos das BAL e serão realizados testes de atividade antimicrobiana contra patógenos em alimentos. As cepas serão congeladas e estocadas, para formar um repositório de BAL autóctones para estudos posteriores e uso em alimentos fermentados regionais. O projeto teve início em 2018. As amostras de leite cru refrigerado e queijo frescal analisadas nessa fase do projeto apresentaram contagem de $5,95 \times 10^4$ UFC e 10^7 UFC de BAL, respectivamente. Espera-se que ao final do projeto tenha um repositório de BAL significativo para posteriores pesquisas e que a atividade antimicrobiana seja positiva contra patógenos em alimentos.

Palavras-chave: Isolamento bacteriano; Leite cru refrigerado; Queijo.

Instituição de fomento: CNPq.