



ISOLAMENTO E ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁCTICAS 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
Sthéfani Lopes Fernandes (FERNANDES, S. L.) - offsthefani@gmail.com²
Anita Degli Esposti Fitaroni Pelegrini (PELEGRINI, A. D. E. F.) - anita.fitaroni@gmail.com³
Paula Aparecida Martins Borges Bastos (BASTOS, P. A. M. B.) - pabastos@iff.edu.br⁴

¹ Graduandos em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFF Campus Bom Jesus.

² Discente do curso Técnico em Alimentos, IFF Campus Bom Jesus.

³ Discente do curso Técnico em Química, IFF Campus Bom Jesus

⁴ Médica Veterinária IFF Campus Bom Jesus.

Resumo

As bactérias ácido lácticas (BAL) são microrganismos comumente utilizados na produção de alimentos fermentados, principalmente de origem láctea. A obtenção desses produtos na indústria se dá a partir da utilização de cepas de BAL controladas, diferentemente da produção artesanal, que emprega cepas selvagens. O projeto, iniciado em 2018, é voltado para o isolamento e caracterização de bactérias ácido lácticas da região noroeste fluminense. Na atual etapa do projeto, pretende-se isolar e caracterizar BAL autóctones oriundas de leite cru e queijo frescal artesanal comercializado nos municípios de Bom Jesus do Itabapoana e Itaperuna, bem como detectar a atividade antimicrobiana desses isolados. O leite cru a ser avaliado será proveniente de tanques de expansão de propriedades que comercializam seu produto para Cooperativa de Laticínios da região. As amostras de queijo frescal artesanal terão por origem feiras e produções locais tradicionais. As análises serão realizadas no Laboratório de Microbiologia de Alimentos e Água do *campus* Bom Jesus do Itabapoana, Instituto Federal Fluminense. O isolamento será realizado nos meios ágar MRS e ágar M17, com incubação a 37°C e 30°C, respectivamente, por 48 horas, em concentração de CO₂. Será realizada identificação preliminar baseada em critérios fenotípicos e bioquímicos das BAL isoladas e teste para detecção de atividade antimicrobiana contra patógenos em alimentos (*Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella entérica* e *Listeria monocytogenes*). Pretende-se constituir um repositório de BAL autóctones para fins de estudos posteriores de identificação até espécie e potencial uso em alimentos fermentados regionais.

Palavras-chave: Alimentos fermentados; Antimicrobiano; Lácteos.

Instituição de fomento: CNPq.