

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

SILVA, L. G.<sup>1</sup>; LOPES, D. S.<sup>1</sup>; BASTOS, P. A. M. B.<sup>2</sup>

1. Graduandos do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, campus Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: layne.gaspayme67@gmail.com/danielsaraiva15.ds@gmail.com  
2. 2. Médica veterinária, Instituto Federal Fluminense, campus Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: pabastos@iff.edu.br

## INTRODUÇÃO

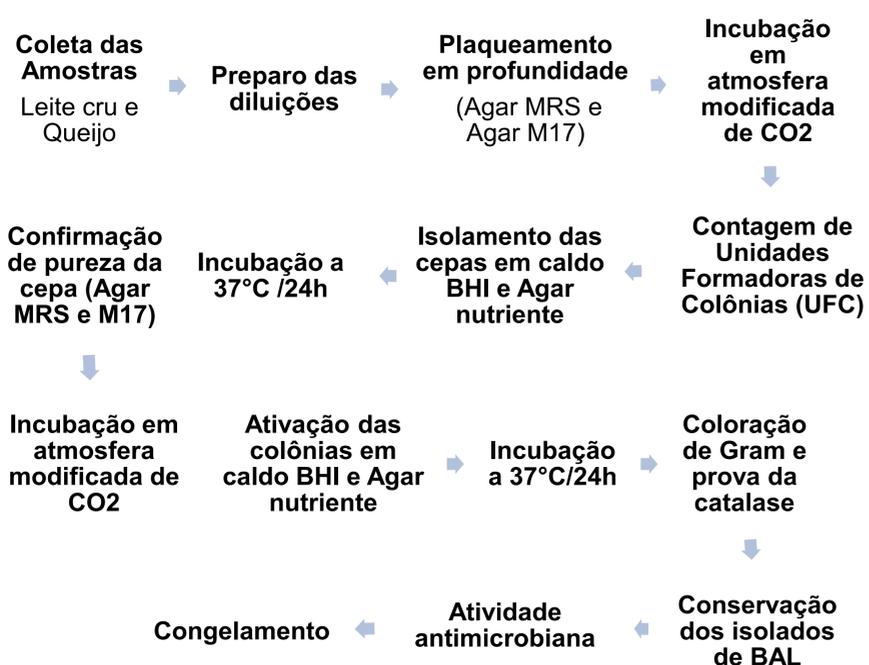
Bactérias Ácido Láticas (BAL) têm sido amplamente utilizadas na indústria de alimentos, no processamento de fermentados lácteos, carnes e cervejas (BRUNO, 2011).

Nos casos de produtos lácteos artesanais, a produção oriunda da fermentação láctea por uma variedade de BAL é muitas vezes desconhecida (FERREIRA, 1987), sendo atualmente objeto de pesquisa para sua caracterização e possível uso tecnológico.

## OBJETIVOS

Criar repositório de cepas de Bactéria Ácido Láticas autóctones da região noroeste fluminense.

## MATERIAL E MÉTODOS



## RESULTADOS ESPERADOS

- ✓ Espera-se criar um repositório de BAL autóctones da região;
- ✓ As cepas que apresentarem ação antimicrobiana serão selecionadas para estudos posteriores;
- ✓ A criação do repositório contribuirá potencializando a produção artesanal local a partir do emprego dessas BALs.

## REFERÊNCIAS

- FERREIRA, C.L.L.F. Produtos lácteos fermentados (aspectos bioquímicos e tecnológicos). Viçosa: Imprensa Universitária da Universidade Federal de Viçosa, 1987, 96p.
- BRUNO, L. M. Manual de Curadores de Germoplasma – Micro-organismos: Bactérias Ácido-Láticas. Brasília, DF: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2011.15 p.

## AGRADECIMENTOS E INSTITUIÇÃO DE FOMENTO

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).