

## **Determinação de bactérias ácido lácticas em bebidas lácteas fermentadas comercializadas em Erechim - RS**

Cassiane Marini Garbin<sup>1</sup>, Leonardo Souza da Rosa<sup>1\*</sup>

<sup>\*</sup>Orientador

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -  
Campus Erechim. Erechim, RS

O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Bebidas Lácteas define que bebida láctea fermentada é o produto resultante da mistura do leite e soro de leite, fermentadas ou não, adicionadas ou não de outros ingredientes, em que a base láctea represente pelo menos 51% (m m<sup>-1</sup>) do total de ingredientes do produto, fermentada mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos e/ou adicionado de leite(s) fermentado(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação, além disso, a bebida láctea deve conter no mínimo 1,7 % de proteína e 2,0% de gordura, não sendo tais valores alcançados, a bebida láctea se encontra em não conformidade com seu RTIQ podendo também ocasionar vários defeitos como sinérese e alterações do aroma, no qual a bebida láctea não possui aroma láctico. Além disso, a legislação brasileira estabelece um valor mínimo de 106 UFC. mL<sup>-1</sup> para a contagem de bactérias lácticas viáveis, as quais propiciam diversos benefícios à saúde associados ao efeito inibitório de agentes patógenos. Em face disso, o trabalho tem como objetivo avaliar parâmetros físico-químicos e a contagem de bactérias ácido lácticas em bebidas lácteas fermentadas comercializadas em Erechim – RS. Para tanto, em agosto de 2018 foram coletadas aleatoriamente amostras de três marcas de bebida láctea fermentada sabor morango onde se avaliaram os parâmetros físico-químicos: umidade, extrato seco total (EST), viscosidade, sinérese e cor, além da contagem de bactérias ácido lácticas. As determinações de umidade e EST foram realizadas em balança determinadora por infravermelho marca Marte modelo ID 200. O teor de proteína foi determinado de acordo com a metodologia proposta por Brasil, 2006. Os resultados indicaram a existência de diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) entre todos os parâmetros físico-químico e microbiológico avaliados. Os valores médios encontrados para os parâmetros analisados na marca A foram: umidade (82,43%±0,581), EST (17,56%±0,570), viscosidade (44,69cSt±1,818), sinérese (56,80%±0,120) e cor L: (61,33±1,110); a: (24,93±0,527); b: (12,19±0,201). Na marca B foram obtidos os seguintes valores: umidade (81,33%±0,270), EST (18,66±0,262), viscosidade (45,72cSt±0,386), sinérese (60,99%±5,741) e cor L: (80,47±0,801; a: (11,40±0,075); b: (11,79±0,061). As contagens de bactérias lácticas variaram entre 1,67x10<sup>2</sup> UFC.mL<sup>-1</sup> e 2,88x10<sup>6</sup> UFC.mL<sup>-1</sup>. Mediante estes resultados, concluiu-se que embora existam diferenças significativas entre todos os parâmetros, as três marcas de bebidas lácteas fermentadas apresentam características físico-químicas adequadas, entretanto, as marcas B e C não atendem a contagem mínima de bactérias lácticas estabelecidos pela legislação vigente, não garantindo um produto nutricionalmente adequado ao consumidor.

**Palavras-chave:** Bebida láctea. Viscosidade. Sinérese. Bactérias lácticas.