

18º Congresso Nacional de Iniciação Científica

TÍTULO: ESTUDO SOBRE O CONHECIMENTO USO E ANÁLISE DAS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS PROBIÓTICOS PRODUZIDOS EM RESIDÊNCIA

CATEGORIA: EM ANDAMENTO

ÁREA: CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E SAÚDE

SUBÁREA: Nutrição

INSTITUIÇÃO(ÕES): UNIVERSIDADE PAULISTA - UNIP

AUTOR(ES): EMERSON PINHEIRO FERREIRA

ORIENTADOR(ES): LUIZA ANTONIAZZI

ESTUDO SOBRE O CONHECIMENTO USO E ANÁLISE DAS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS PROBIÓTICOS PRODUZIDOS EM RESIDÊNCIA

RESUMO

Probióticos são microrganismos vivos que quando administrados em quantidades apropriadas trazem benefício à saúde do hospedeiro, podem exercer uma função dupla, sendo agentes fermentadores dos alimentos e gerando efeitos benéficos à saúde. Os três probióticos caseiros mais utilizados na atualidade são: o *kefir* de leite que contém muitos ingredientes que estão provando serem bioativos, se diferenciando dos demais produtos por sua complexidade, devido a intensa simbiose de bactérias e leveduras; o *kefir* de água é um probiótico menos estudado que outras bebidas fermentadas e consiste em uma bebida ligeiramente ácida e fermentada por uma comunidade microbiana de espécies múltiplas na qual a glicose parece ser o substrato preferido para produção de metabólitos; e o *kombucha*, que apesar dos inúmeros benefícios reivindicados e seu consumo existir há mais de 2000 anos, poucos publicaram suporte empírico com estudos pré-clínicos de animais ou humanos. As doenças causadas por agentes patogênicos transmitidos pelos alimentos constituem um grande fardo para os consumidores e sua prevenção e o controle dessas doenças são objetivos internacionais de saúde pública. Esse trabalho tem como objetivo principal analisar o conhecimento da população perante esses alimentos, uso desses probióticos caseiro e as condições microbiológicas de produção. Será realizado o levantamento de dados através de formulários aplicados por pesquisa online direcionada especificamente ao público que consome esses probióticos, além de outro formulário aplicado em entradas de estações de metrô. Serão coletadas amostras doadas por algumas pessoas entrevistadas para análises microbiológicas dos probióticos caseiros.

Palavra-chave: *kefir* de leite, *kefir* de água, *kombucha*, probióticos e análises microbiológica.

INTRODUÇÃO

Os probióticos são micróbios vivos que podem ser incluídos na preparação de vários de produtos, incluindo alimentos, medicamentos, e suplementos dietéticos⁽¹⁾. O *kefir* de leite é um produto de leite fermentado tradicional, produzido e consumido há mais de mil anos nas áreas da Europa Oriental até a Mongólia⁽²⁾. O *kefir* de água

(tibico) é uma bebida relativamente ácida e alcoólica, fermentada por uma comunidade microbiana estável de espécies múltiplas. Com seu alto teor de açúcar e baixa concentração de aminoácidos, representa um habitat exigente, constituída pela liberação vitamina B6, *Lactobacillus hordei* e leveduras⁽³⁾. O *kombucha* é uma bebida de chá ligeiramente fermentada popularmente consumida como um remédio popular auto-prescrito para inúmeras doenças⁽⁴⁾.

Atualmente no Brasil o consumo destes alimentos fermentados vem ganhando cada vez mais espaço, e sua produção esta sendo feita nas mais variadas residencias. Devido a essa produção “caseira” o perigo de contaminação por microorganismos patógenos é eminente, e medidas de controle deve ser projetada de forma sistemática⁽⁵⁾.

OBJETIVOS

Analizar o uso dos probióticos caseiro *kefir* de leite, *kefir* de água e *kombucha* e as condições microbiológicas destes.

METODOLOGIA

Será realizado o levantamento de dados através de formulários aplicados por pesquisa online direcionada especificamente ao publico que consome esses probióticos, além de outro formulário aplicado em entradas de estações de metrô. Serão coletadas amostras doadas por algumas pessoas entrevistadas para análises microbiológicas dos probióticos caseiros.

DESENVOLVIMENTO

Estão sendo realizadas às coletas de dados por meio dos formulários de pesquisa. Até o presente momento o formulário online foi respondido por 250 indivíduos. Essa parte de coleta será realizada até meados de janeiro, e a partir de então será iniciada a análise dos dados, a coleta de amostra probióticos dos doadores, a análise laboratorial dos probióticos doados e o desenvolvimento de um POP (Procedimento Operacional Padrão) para o cultivo dos probióticos residenciais.

RESULTADOS PRELIMINARES

A maior parte dos indivíduos que aceitaram preencher o formulário online até o momento é do sexo feminino (Figura 1). O Kefir de leite foi o probiótico caseiro foi

mais citado até o momento pelos indivíduos que cultivam probióticos caseiros, seguidos do Kefir de água (Figura 2).

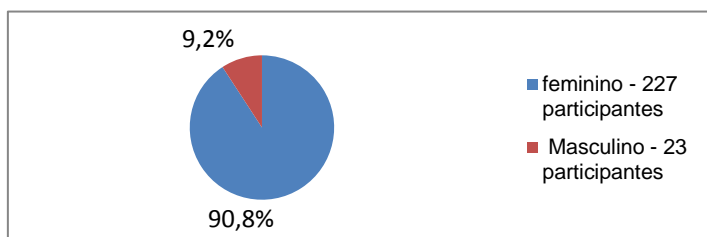


Figura 1 – Distribuição dos participantes, segundo sexo. São Paulo, 2018.

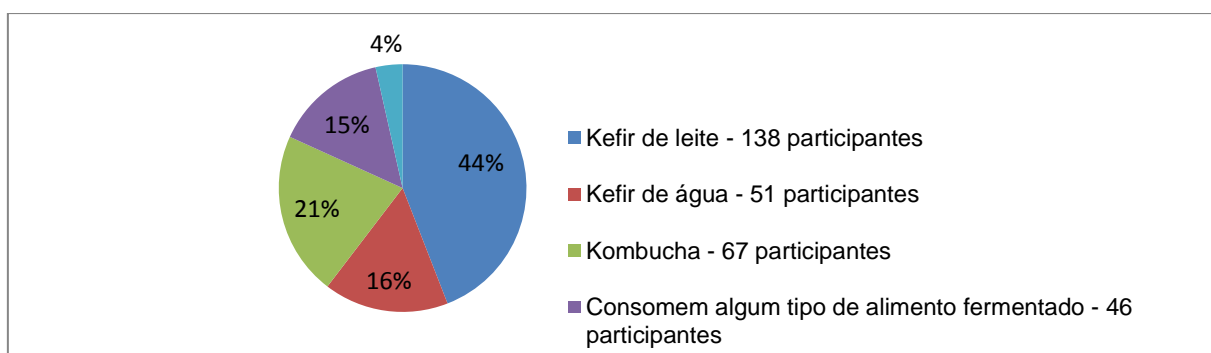


Figura 2 – Tipo de probiótico caseiro cultivado pelos participantes da pesquisa. São Paulo, 2018.

FONTES CONSULTADAS

- 01 - World Gastroenterology Organisation. Diretrizes Mundiais da Organização Mundial de Gastroenterologia: Guias Mundiais da WGO Probióticos e prebióticos; 2011. p. 1 - 29.
- 02 - Gaware, V., Kotade, R., Dolas, K. The magic of kefir: a Review History of Kefir. Pharmacologyonline relacionado com o trabalho in: Pogacic T, Sinko S, Zamberlin S, Samarzija D. Microbiota of kefir grains. Mljekarstvo. 2013; 63 (1): 3 -14.
- 03 - Stadie J, Gulitz A, Ehmann MA, Vogel RF. Metabolic activity and symbiotic interactions of lactic acid bacteria and yeasts isolated from water kefir. Food Microbiology. 2013; 35: 92 – 8.
- 04 - Hartmann AM, Burleson LE, Holmer AK, Geist CR. Effects of Chronic Kombucha Ingestion on Openfield Behaviors, Longevity, Appetitive Behaviors, and Organs in C57-BL/6 Mice: A Pilot Study. Nutrition. 2000; 16 (9): 755 – 61.
- 05 - CAC/RCP 57-2004. Code Of Hygienic Practice For Milk And Milk Products. Adopted in 2004, Amendment in 2007, 2009; 1 - 33.