



# ENEPEX

ENCONTRO DE ENSINO,  
PESQUISA E EXTENSÃO

8° ENEPE UFGD • 5° EPEX UEMS

## LEITE FERMENTADO COM GRÃOS DE KEFIR

**Tuany Yuri Kuboyama Nogueira<sup>1</sup>; Ailim Yuki Nakashima<sup>1</sup>; Dandrea Sakie Matsumori<sup>1</sup>; Jéssica Lima de Menezes<sup>1</sup>; Martinha Oliveira Barros<sup>1</sup>; Cristina Tostes Filgueiras<sup>2</sup>**

UFGD/FAEN – Caixa Postal 533, 79.804-970 - Dourados – MS, E-mail: tuh.kuboyama@hotmail.com

<sup>1</sup>Graduanda em Engenharia de Alimentos da UFGD. <sup>2</sup> Professora FAEN.

Alimentos funcionais são aqueles que oferecem benefícios à saúde que vão além da nutrição básica, devido a propriedades fisiologicamente ativas de seus componentes alimentícios. Kefir é uma bebida láctea fermentada, ligeiramente efervescente e espumosa, que difere do iogurte por ser mais líquida e por conter, além do ácido lático, álcool e gás carbônico. Os grãos são formados por uma mistura complexa de bactérias e leveduras, unidas a uma matriz de polissacarídeo. O objetivo deste trabalho foi elaborar o leite fermentado a partir dos grãos de kefir (ou cultura *starter*) e avaliar a sua qualidade microbiológica. Para o preparo da bebida utilizou-se 2,0L de leite integral tipo UHT e 5% de grãos de kefir. A fermentação desta mistura ocorreu a 25°C, por 18 a 24 horas e, ao final do período, peneirou-se os grãos para separação do produto final obtido e, em seguida, a bebida foi armazenada sob refrigeração. Para a contagem de bactérias lácticas na bebida fermentada foi realizado o plaqueamento em profundidade, utilizando o Ágar MRS. As placas inoculadas foram incubadas em estufa de incubação a 30°C, por 72 horas. Posteriormente, foi realizada a contagem das colônias e a coloração diferencial de Gram para identificação das bactérias fermentadoras. A quantidade mínima viável para que um alimento seja considerado funcional deve estar situada na faixa de 10<sup>8</sup> a 10<sup>9</sup> Unidades Formadoras de Colônias (UFC) em 100mL. Após incubação das placas foi obtido uma contagem de 3x10<sup>8</sup> UFC/100mL e, através da coloração diferencial de Gram observou-se, por meio da microscopia óptica, células do tipo bacilos e Gram positivas. A partir do resultado obtido no presente trabalho, pode-se concluir que o leite fermentado de kefir é considerado funcional.