



IDENTIFICAÇÃO DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁCTICAS ISOLADAS DE PRODUTOS CÁRNEOS ARTESANAIS¹

Ângela Maria Fiorentini², Carla Luciane Kreutz³, Maristela Cortez Sawitzki⁴

INTRODUÇÃO: As bactérias ácido lácticas são usadas na fermentação de produtos cárneos desde a antiguidade para conferir propriedades organolépticas desejáveis e também para aumentar o tempo de conservação destes produtos. São comuns na natureza e podem ser encontradas no leite, na carne e nos vegetais, bem como são constituintes da microbiota do corpo de mamíferos. As bactérias ácido lácticas no alimento, produzem rapidamente o ácido láctico e conseqüentemente há a redução de pH provocando a inibição do crescimento de microrganismos potencialmente patogênicos. Enfatizando assim a importância do processo fermentativo como aspecto de segurança ao consumidor e desenvolvimento das propriedades relacionadas ao sabor, cor e aroma do produto cárneo. A presente pesquisa teve como objetivo identificar pelas suas propriedades bioquímicas usando o sistema API (BioMérieux) bactérias ácido lácticas que foram isoladas da microbiota de salames artesanais da região Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foram coletadas 38 amostras de embutidos cárneos artesanais (salames e lingüiças defumadas) da região Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, que foram produzidos sem adição de culturas iniciadoras. Destas amostras, em um trabalho anteriormente realizado por pesquisadores da Universidade (UNIJUI), isolaram-se cepas de bactérias ácido lácticas e após identificou-se algumas espécies. Para o isolamento utilizou-se o ágar MRS (de Man Rogosa Sharpe) – OXOID, incubação em anaerobiose a 30° C por 48 horas e subsequente esgotamento por estria, as cepas isoladas foram conservadas congeladas à - 80°C no ultra freezer em caldo MRS com 20% de glicerol. No presente trabalho, identificou-se 9 espécies. Para o mesmo, retirou-se uma alíquota de 0,1mL das cepas congeladas e inoculou-se em caldo MRS para ativar as mesmas e incubadas a 37°C por 24 horas. Após estriou-se em ágar MRS e incubou-se em anaerobiose na estufa a 30° C por 48 horas. Para a identificação utilizou-se os testes bioquímicos API 50 CHL (BioMérieux) para bactérias ácido lácticas. **RESULTADOS:** Foram identificadas nove espécies de bactérias ácido lácticas, dentre elas 5 (55,6 %) *Lactobacillus plantarum*, 3 (33,3 %) *Lactococcus lactis* spp *lactis* e 1 (11,1 %) *Lactobacillus pentosus*. **CONCLUSÃO:** Neste estudo, a espécie que ocorreu com maior frequência na microbiota de bactérias ácido lácticas homofermentativas isoladas de salames artesanais produzidos na região Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul foi *Lactobacillus plantarum*. Sendo esta espécie muito importante para uso como cultivo iniciador em embutidos cárneos.

¹ Projeto de Pesquisa

² Docente do Departamento de Biologia e Química

³ Bacharel em Química Industrial de Alimentos

⁴ Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos UFSC



O FUTURO DO PLANETA
TERRA

XV Seminário de Iniciação Científica
XII Jornada de Pesquisa
VIII Jornada de Extensão
de 06 a 09 de novembro

