

Autores: Patric L. Monteiro/ Engenharia de Alimentos.
Orientador: José Maria Wiest
Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos – ICTA/UFRGS



Grãos de Kefir

Kefir:

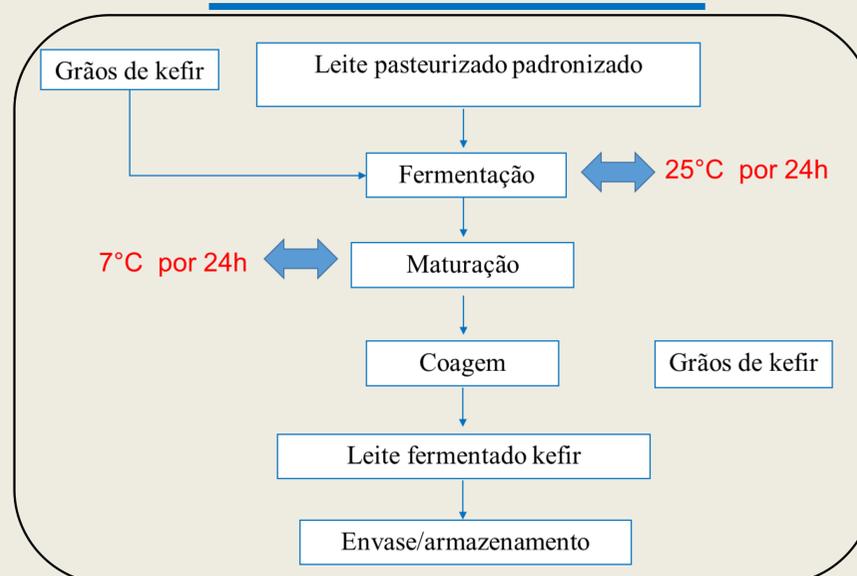
- ➔ É um tipo de **leite fermentado**, obtido pela adição de seus grãos ao leite.
- ➔ O Kefir é constituído por uma associação simbiótica entre micro-organismos específicos.

OBJETIVO

O **objetivo** do trabalho foi realizar a contagem de bactérias lácticas totais e determinar o pH e a acidez do kefir produzido em escala laboratorial ao longo do armazenamento.



METODOLOGIA



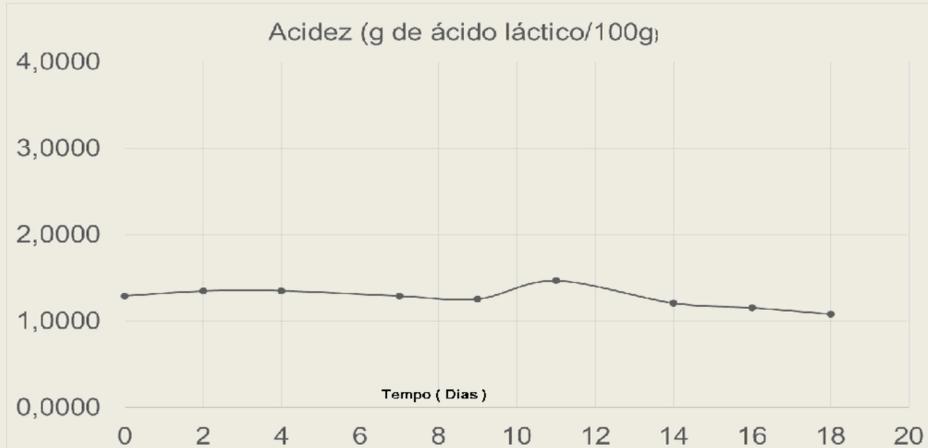
Resultados:

➔ o kefir manteve o número mínimo de bactérias lácticas totais estabelecidas no regulamento técnico de identidades e qualidade dos leites fermentados (10^7 UFC/g).

Média das contagens de bactérias lácticas totais encontradas do leite fermentado kefir obtido em três repetições, ao longo do armazenamento.

Tempo (dias)	0	2	4	7	9	11	14	16	18
Bactérias lácticas totais (UFC/g)	$2,3 \times 10^{8a}$	$4,4 \times 10^{7a}$	$6,4 \times 10^{7a}$	$4,7 \times 10^{7a}$	$3,1 \times 10^{7a}$	$7,5 \times 10^{7a}$	$9,1 \times 10^{7a}$	$4,1 \times 10^{7a}$	$5,1 \times 10^{7a}$

Letras iguais na mesma linha indicam que não existe diferença significativa ao nível de 5% de significância entre os dias avaliados segundo teste de Tukey.



CONCLUSÃO

O leite fermentado desenvolvido ficou de acordo com a legislação vigente para os parâmetros microbiológicos e apresentou um percentual de acidez um pouco mais elevado do que é preconizado. Contudo, o produto manteve-se estável ao longo do armazenamento considerando os parâmetros avaliados.