



Evento	Salão UFRGS 2024: SIC - XXXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2024
Local	Virtual
Título	Qualidade microbiológica do soro de leite de búfala: um coproduto para aplicação em alimentos
Autor	MARIANA SALVADOR DOS SANTOS
Orientador	AMANDA DE SOUZA DA MOTTA

Qualidade microbiológica do soro de leite de búfala: um coproduto para aplicação em alimentos.

Autor(a): Mariana Salvador dos Santos

Orientador(a): Prof. Dr^a. Amanda de Souza da Motta

RESUMO

O soro de leite é um coproduto líquido, obtido pela fabricação de queijos, de grande importância econômica, pois pode ser usado e incorporado na produção de vários alimentos lácteos como bebidas lácteas, ricota, soro em pó e concentrados proteicos para suplementação alimentar. O objetivo desse trabalho foi promover a obtenção do soro de leite bubalino liofilizado em escala piloto e analisar o rendimento e a qualidade microbiológica deste coproduto. O leite de búfala foi obtido na Estação Experimental Agrônômica da UFRGS (EEA). Para obtenção do soro, foi utilizado o método de pasteurização lenta para 6 litros de leite de búfala fresco, ao qual se adicionou o coagulante HA-LA (25 ml diluído em 125 ml de água) e cloreto de cálcio (2 g). Aguardou-se até a obtenção da coalhada para a realização do corte obtendo-se o soro de leite bubalino. Posteriormente, foi realizada a análise microbiológica do coproduto na forma líquida e a sua liofilização foi posteriormente realizada. Como resultados foi observado que com 6 litros de leite bubalino obteve-se aproximadamente 4 litros de soro líquido e 1.100 g de massa coalhada. Na análise microbiológica, a Contagem de Coliformes Totais demonstrou valores $<1,0 \times 10^2$ UFC/ml e na Contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva, obteve-se o valor $<1,0 \times 10^2$ UFC/ml. Por fim, na Pesquisa de *Listeria monocytogenes* e na Pesquisa de *Salmonella* sp. foi observada a ausência destes microrganismos. Com base nesse estudo, conclui-se que o soro de leite bubalino advindo do rebanho da EEA encontrou-se dentro dos padrões microbiológicos exigidos pela legislação brasileira, sendo considerado este apto para consumo humano ou para produção de derivados lácteos de interesse. Neste caso, o soro de leite liofilizado enquadra-se como um produto lácteo proteico para ser consumido de forma diluída em água, para assim suplementar proteínas na alimentação.