

CONCEITOS DE PARAPROBIÓTICOS E POSBIÓTICOS EM FERMENTADOS LACTÉOS

Roberto Wagner Vitorino do Amaral Junior, Aryelle Leite de Almeida, Paulo Henrique Machado de Sousa

Os fermentados lácteos são alimentos consumidos há séculos por serem um preparo onde o leite passa por um processo de fermentação em que a atividade fermentativa da microbiota presente naquele preparo é responsável por mudanças no aroma, sabor e na composição nutricional sendo considerados alimentos funcionais e probióticos. Atualmente houve um aumento na venda de alimentos funcionais, que são conceituados como todos aqueles que além participarem ativamente da nutrição fisiológica, contém também elementos bioativos, capazes de influenciar biologicamente o organismo, garantindo benefícios clínicos e a manutenção da saúde. Já a ANVISA, na RDC 02/2002 conceitua probióticos como "microrganismos vivos capazes de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal produzindo efeitos benéficos à saúde do indivíduo". Ademais, dentro do estudos nos fermentados, surgiram conceitos como paraprobióticos e posbióticos, criadas para mencionar bactérias não viáveis, e partes de microrganismos ou detritos celulares, respectivamente, que, nas doses adequadas possuem efeitos bioativos e promovem benéficos à saúde humana, sem o possível risco da administração de microrganismos vivos no corpo humano. Através da metodologia de pesquisa documental em artigos científicos, livros e legislação foi identificado o potencial uso desses conceitos dentro da indústria alimentícia, com o escopo de criar produtos com funções e mecanismos específicos na microbiota humana, podendo sanar com mais facilidade e precisão uma deficiência existente. Restou constatado que o potencial terapêutico dos alimentos com efeitos paraprobióticos ou posbióticos é evidente, nada obstante, o fator econômico pode ser um aspecto impeditivo para a popularização desses produtos, por enquanto, por se tratar de uma tecnologia ainda carente de pesquisa, dada a necessidade de inativar os microorganismos através de algum processo físico ou químico, mas manter seus compostos bioativos benéficos à saúde humana.

Palavras-chave: Fermentados Lácteos. Paraprobióticos. Pósbióticos. Probióticos.