

ANÁLISE DO POTENCIAL PROBIÓTICO DE CEPAS ISOLADAS DE GRÃOS DE KEFIR

XIII Encontro de Pesquisa de Pós-Graduação

Maria Leilah Monte Coelho Lourenço, Brendda Miranda Vasconcelos, Antonio Mateus Gomes Pereira, Edrine Vasconcelos Farias Magalhães, Victor Alves Carneiro

Os grãos de kefir são formados a partir de uma associação microbiana entre bactérias e leveduras. Agem como cultura microbiana na fermentação do leite ou outros substratos açucarados, resultando em uma bebida probiótica com amplo benefício à saúde. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi analisar o potencial probiótico de cepas isoladas a partir de grãos de Kefir. Inicialmente, foi realizado o isolamento e identificação presuntiva de bactérias e leveduras recuperadas de grãos de kefir, seguido do ensaio de co agregação entre as cepas isoladas e em combinação com espécies padrões tradicionalmente enteropatogênicas, *Escherichia coli* e *Klebsiella pneumoniae*. Posteriormente, as cepas isoladas foram avaliadas através da determinação da tolerância ao pH e cloreto de sódio (NaCl). Foram isoladas quatro cepas, sendo identificadas presuntivamente como *Enterococcus* sp. (C1), *Lactobacillus* sp. (C2), *Leuconostoc* sp. (C3) e *Saccharomyces* sp. (C4). Em relação ao ensaio de co- agregação observou-se uma maior interação entre C2 e *K. pneumoniae*. Não foi observado crescimento microbiano em pH 2, 3 e 5, exceto para as cepas C3 e C4 em pH 5. No que diz respeito ao NaCl, todas as estirpes apresentaram resistência na concentração de 2%, exceto para C3. Em concentrações acima de 4%, apenas C1 apresentou crescimento satisfatório. Considerando que após a ingestão, as células probióticas devem resistir a fatores antimicrobianos intrínsecos ao sistema digestório, pode-se pressupor que essas estirpes possuem relevante potencial probiótico.

Palavras-chave: Enterobactérias. Probióticos. Antimicrobianos.