

Produção de queijos probióticos uma alternativa para agregar de valor ao leite de cabra

FOL
03057



ALIMENTOS PROBIÓTICOS

Os probióticos são micro-organismos que, quando ingeridos vivos e em quantidades adequadas, agem no intestino humano beneficiando a saúde, protegendo contra micro-organismos patogênicos, melhorando a imunidade e a digestão de lactose, entre outras ações. São geralmente bactérias dos gêneros *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*.

Alimentos contendo concentrações adequadas dessas bactérias são denominados produtos probióticos. Estes produtos são classificados como alimentos funcionais, que trazem benefícios à saúde além de seu valor nutricional. A ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), ligada ao Ministério da Saúde, estabelece que um produto probiótico deve conter entre 10^8 e 10^9 UFC (unidades formadoras de colônias, equivalente a células viáveis), por porção do alimento, até o final de seu prazo de validade.

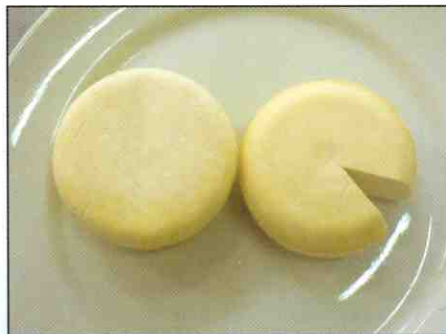
PROBIÓTICOS NO MERCADO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS

Os alimentos funcionais constituem uma das principais tendências do mercado de alimentos, associada à crescente preocupação e informação dos consumidores sobre a relação entre alimentação e saúde.

A comercialização de alimentos funcionais tem crescido no Brasil nos últimos anos, atraindo o interesse de importantes empresas do ramo de alimentos. Nesse contexto, os produtos lácteos probióticos destacam-se como os principais alimentos funcionais atualmente presentes no mercado.



Lactobacillus acidophilus



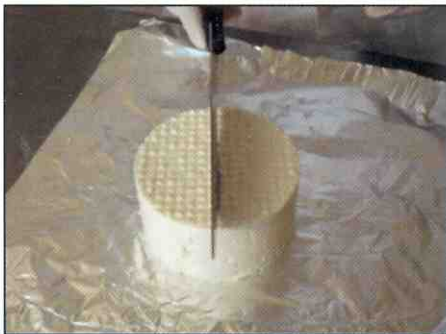
Queijo de coalho maturado

QUEIJOS CAPRINOS PROBIÓTICOS

Diversos estudos têm demonstrado que os queijos são bons veículos de bactérias probióticas para o organismo humano. A composição dos queijos favorece a manutenção de bactérias probióticas e as protege durante a passagem pelo trato gastrointestinal até chegarem ao intestino, onde exercerão seus efeitos.

O mercado de queijos caprinos no Brasil tem crescido devido a investimentos dos produtores e indústrias, priorizando o aumento da qualidade e a inovação dos produtos. A incorporação de culturas probióticas aos queijos caprinos apresenta-se como alternativa para agregação de valor, além de oferecer ao consumidor um alimento diferenciado, com potenciais benefícios à saúde.

Pesquisas recentes realizadas na Embrapa Caprinos e Ovinos têm mostrado que é possível produzir queijos de leite de cabra probióticos utilizando-se culturas comerciais de *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium animalis*. Foram produzidos queijos de coalho maturado, Minas frescal e queijo cremoso de coagulação ácida tipo Boursin adicionados dessas culturas durante o processamento. As culturas probióticas foram monitoradas, permanecendo viáveis dentro dos padrões da ANVISA durante a vida de prateleira destes queijos. A análise sensorial mostrou que a adição destas bactérias não alterou a aceitabilidade dos queijos. Os resultados comprovaram, portanto, que suas características sensoriais durante o armazenamento foram mantidas após a adição das culturas probióticas testadas.



Queijo Minas frescal



Queijo tipo Boursin

Responsáveis

Karina Maria Olbrich dos Santos

Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos

Antônio Sílvio do Egito

Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos

Antônio Diogo Silva Vieira

Estagiário da Embrapa Caprinos e Ovinos

Graduando em Tecnologia de Alimentos IFCE

Flávia Carolina Alonso Buriti

Bolsista de Desenvolvimento Científico Regional CNPq/FUNCAP/

Embrapa Caprinos e Ovinos

Apoio



EMBRAPA - CNPC
SETOR DE INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO
REG. N.º FOL. 03057
DATA 31.10.2010

Produção de queijos ...

2009

FL-PP-FOL 03057



CNPC- 23154-1

Embrapa Caprinos e Ovinos

Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groaíras, km 04

CEP 62.010-970, Caixa Postal 145, Sobral - CE

Fone: (0xx88) 3112.7400

Fax: (0xx88) 3112.7455

Home page: www.cnpc.embrapa.br

SAC: <http://www.cnpc.embrapa.br/sac.htm>



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

