



## 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.

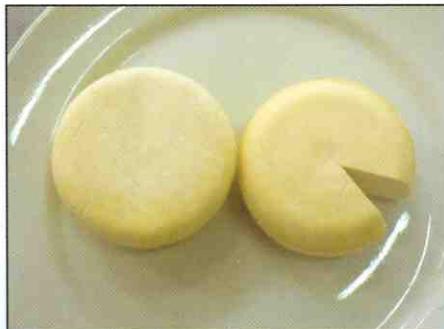
### PROBIÓTICOS NO MERCADO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS

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 gastrintestinal até chegarem ao intestino, onde exerçerão 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

Cópias & Cores (88) 3611.3082

Imagens: Arquivo Embrapa Caprinos e Ovinos

Apoio



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



Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



Tiragem: 1.000 exemplares - Novembro/2009