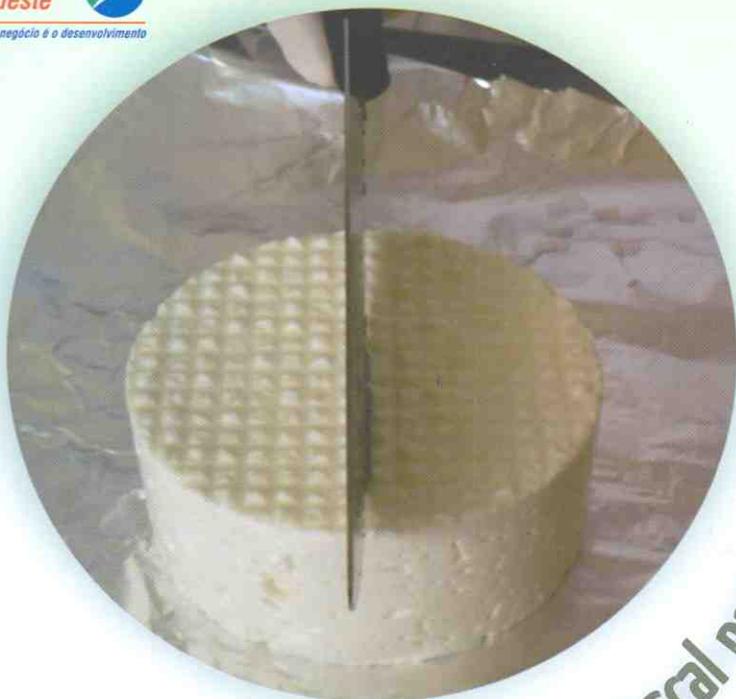


**Banco do
Nordeste**



O nosso negócio é o desenvolvimento

**FOL
03093**



Queijo Minas frescal probiótico
produzido com leite de cabra

Embrapa

Caprinos e Ovinos

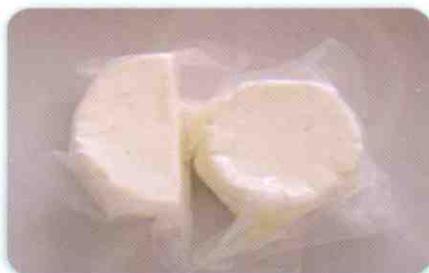
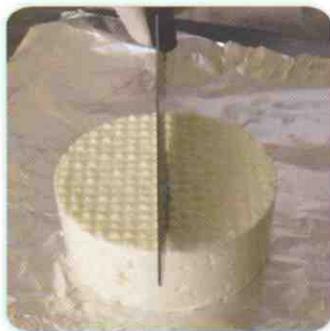
Queijo Minas fresco probiótico produzido com leite de cabra

O queijo Minas fresco é um alimento produzido e consumido na maioria das regiões do Brasil, fazendo parte do hábito alimentar da população brasileira. Tradicionalmente fabricado com leite bovino, apresenta ampla aceitação comercial, e a sua tecnologia de processamento foi adaptada ao leite de cabra por pesquisadores da Embrapa Caprinos e Ovinos.



O queijo Minas Fresco apresenta características ideais para a incorporação de bactérias probióticas, como baixa acidez e alta umidade. Os probióticos são microrganismos vivos que, quando consumidos em quantidades adequadas, conferem benefícios à saúde. A combinação de culturas probióticas específicas em alimentos derivados de leite de cabra através do desenvolvimento de novos produtos lácteos probióticos, como o queijo Minas Fresco, pode representar uma alternativa economicamente promissora para a cadeia produtiva da caprinocultura leiteira, em decorrência de seu alto valor agregado e potencial de consumo. Para o consumidor, a diversificação da oferta de produtos probióticos favorece a ingestão regular e frequente desses microrganismos que promovem efeitos benéficos à saúde. Dentre os principais microrganismos utilizados na produção de derivados lácteos probióticos, merece destaque a cultura de *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* Bb-12.

No Brasil, os alimentos probióticos são regulamentados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a qual preconiza que uma porção diária de alimento pronto para o consumo apresente entre 10^8 e 10^9 unidades formadoras de colônias (UFC) do probiótico utilizado, quantidade de microrganismos viáveis que deve ser ingerida diariamente para promover o equilíbrio da microbiota intestinal. Considerando uma porção de 30g de queijo, usualmente consumida pela população, a concentração da cultura probiótica estipulada pela ANVISA nesse produto deve equivaler a 10^7 UFC/g. É importante destacar que o consumo do produto deve estar associado a uma alimentação equilibrada e a hábitos de vida saudáveis.



O desenvolvimento do queijo Minas frescal probiótico com leite de cabra na Embrapa Caprinos e Ovinos compreendeu a substituição do fermento láctico do tipo O, normalmente utilizado nesse tipo de produto, pela cultura probiótica liofilizada de *B. animalis* Bb12, complementada com a adição de ácido láctico. O queijo resultante apresentou boas características sensoriais e as populações do microrganismo probiótico mantiveram-se superiores a 10^7 UFC/g até o 28º dia de seu armazenamento. Dessa forma, o queijo Minas Frescal caprino contendo a cultura de *B. animalis* Bb12 é um produto que favorece a sobrevivência desse microrganismo, atende à legislação brasileira para produtos probióticos e constitui uma nova opção de produto lácteo com potencial probiótico.

Equipe Responsável:

Karina Maria Olbrich dos Santos

Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos

Antônio Diogo Silva Vieira

Estagiário da Embrapa Caprinos e Ovinos
Graduando em Tecnologia de Alimentos IFCE

Selene Daiha Benevides

Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos

Luís Eduardo Laguna

Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos

Antônio Sílvio do Egito

Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos

Flávia Carolina Alonso Buriti

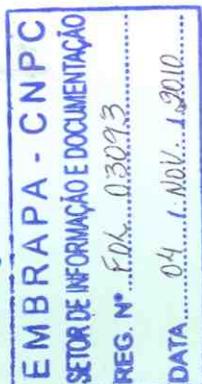
Bolsista de Desenvolvimento Científico Regional CNPq/FUNCAP/
Embrapa Caprinos e Ovinos

Apoio



Edição Eletrônica
Sérgio Cobel da Silva

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos e Ovinos
Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groairas, km 04
Caixa Postal 145 - CEP 62.010-970 - Sobral - CE
Fone: (0xx88) 3112.7400 - Fax: (0xx88) 3112.7455
www.cnpc.embrapa.br



Queijo Minas frescal probiótico
2010 **FL-PP-FOL 03093**



CNPC-23474-1