



EFEITO DO MÉTODO DE PRODUÇÃO DE KEFIR NAS SUAS CARACTERÍSTICAS DURANTE A ESTOCAGEM

CARVALHO, N. C.*¹, CAMATTA, G. C.¹, NICOLI, J. R.², LABOISSIÈRE, L. H. E. S.¹,
OLIVEIRA, E. S.¹

* natcaldeira@gmail.com

¹ Departamento de Alimentos - Faculdade de Farmácia - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais,

² Departamento de Microbiologia - Instituto de Ciências Biológicas - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais.

O kefir tradicional é resultado da fermentação do leite pela inoculação direta de grãos de kefir. A produção comercial em grande escala de kefir tradicional é inviável, pois exigiria uma quantidade proporcionalmente grande de grãos. Além disso, a quantidade e espécies de microorganismos nos grãos podem mudar com produções sucessivas, tornando difícil padronização da bebida. Para produção comercial seria necessário a preparação de uma cultura iniciadora. Este trabalho avaliou as mudanças nas características microbiológicas, físico-químicas e sensoriais de kefir durante a estocagem. Os lotes de kefir foram preparados com 5% de adição de grãos e uma cultura iniciadora contendo quatro bactérias: *Lactobacillus casei*, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Leuconostoc mesenteroides*, e duas leveduras: *Kazachstania unispora* e *Torulaspora delbrueckii*, isolados dos grãos de kefir. As análises foram feitas no tempo 0 e após 2, 7, 14, 21 e 28 dias de armazenamento. O pH dos kefir tradicional e cultura iniciadora diminuiu e a acidez de ambos aumentou. O kefir cultura iniciadora tornou-se mais viscoso. A sinérese do kefir tradicional aumentou, enquanto a do kefir cultura iniciadora permaneceu constante ao longo do período avaliado. A concentração de etanol em ambos kefir também aumentou. O kefir cultura iniciadora apresentou o menor valor pH e os maiores de acidez e viscosidade, enquanto o kefir tradicional apresentou os maiores valores de sinérese e etanol. A contagem de bactérias de ácido láctico nos kefir tradicional e cultura iniciadora variou de 9,19 a 8,37 log CFU/mL e 9,37 a 9,78 log CFU/mL, respectivamente. A concentração de leveduras variou de 6,34 a 6,52 log CFU/mL no kefir tradicional e de 5,75 a 6,10 log CFU/mL no kefir cultura iniciadora. Segundo avaliação dos provadores, as amostras apresentaram-se aceitáveis até a segunda semana de estocagem. A intensidade dos atributos sabor ácido, sabor alcoólico e *off-flavor* em ambas amostras aumentou, e a quantidade de espuma diminuiu em ambos kefir. A granulidade, o sabor ácido e a cremosidade foram os atributos mais importantes para diferenciar as duas amostras de kefir. Os resultados obtidos demonstraram que o método de produção de kefir influenciou nas suas características durante o armazenamento.

Agradecimentos: CNPq.