

CURVA DE PERFIL PROTEICO DE LEITE EM ESTADO DE FERMENTAÇÃO POR MICROBIOTA KEFIR

Maria Clara Monteiro do Amaral Candiá¹

Eduardo Perovano Santana¹

Lucas Manfioletti¹

(Fonte: Arial, 10, alinhado à direita, Negrito, Espaço Simples)

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano/ Campus Teixeira de Freitas/
eduardo.perovano@ifbaiano.edu.br

O kefir é um produto lácteo derivado da fermentação realizada por simbiose de bactérias ácido lácticas e ácido-acéticas, e leveduras. Produto russo, originado da região de Cáucaso, o kefir apresenta grãos de formas e tamanhos variados, com cor branco amarelado e textura firme. Produzido principalmente pela comunidade devido a sua característica probiótica, o kefir é, também, considerado alimento funcional, pelo efeito benéfico que seus constituintes (água, lipídios, proteínas, açúcares e minerais) e seus microrganismos provocam em uma ou mais funções do organismo humano. O leite, em processo de fermentação, apresenta intensas alterações químicas e biológicas que resultam na produção do kefir. Este trabalho, teve por finalidade, observar e examinar as modificações do perfil proteico do leite em processo fermentativo por kefir acompanhando as quantidades de proteases e proteínas totais extracelulares. Foram utilizados os métodos de Bradford e o de Azocaseína para gerar as curvas de perfil proteico do leite fermentado pela microbiota kefir.

Palavras-Chave: Kefir, atividade proteolítica, quantificação de proteínas.