

098

KEFIR TRADICIONAL: CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E ANTIBACTERIANAS.*Giuliana de Moura Pereira, Simone Weschenfelder, Carin Gerhardt, Heloisa Helena Chaves Carvalho, Jose Maria Wiest (orient.) (UFRGS).*

Kefir é o produto da dupla fermentação, alcoólica e ácido-láctica, do leite pelos grãos de kefir. Estes grãos por sua vez, são compostos por bactérias e leveduras que vivem em simbiose albergadas em estruturas de polissacarídeos referidas como kefiran. Sua origem remete a região do Cáucaso, difundindo-se no mundo ocidental através do império da Rússia, chegando ao Brasil pelos movimentos migratórios. O consumo deste leite fermentado encontra-se em expansão considerando referências atuais quanto a sua capacidade de autodepuração, ação probiótica, de promoção imunológica, antitumoral, anticolesterolêmico, antibacteriano, sendo ainda indicado para indivíduos intolerantes à lactose. Partindo de quatro populações de kefir, determinou-se a relação do peso dos grãos e do volume de leite, com o rendimento. Teores de lactose foram avaliados no kefir (sem os grãos) e nos derivados: leban (fase sólida, obtida da filtração do kefir) e soro (fase líquida). Especificamente no leban determinou-se umidade, proteína, gordura, cinzas e cálcio segundo normas do Instituto Adolfo Lutz. Avaliou-se também a sensorialidade do leban em diferentes composições alimentares. No kefir e no soro foi determinada a atividade antibacteriana através do teste de diluição em sistema de tubos múltiplos segundo técnicas adaptadas da literatura internacional pelo próprio grupo de pesquisa. Os teores de lactose avaliados diferiram, no kefir e no soro, em relação as variáveis peso dos grãos e volume de leite utilizado, já no leban não houve diferença significativa em nenhuma das análises acima descritas. O kefir e o soro apresentaram atividade antibacteriana seletiva frente a agentes de interesse em alimentos como *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. (CNPq).