



**VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor
do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte
Norte do Itapicuru**

18 de outubro de 2024



LACTOBACILLUS: O CORAÇÃO VIVO DO LEITE FERMENTADO

Dara Manuela Vieira dos Santos¹, Eloisa Guimarães Silva¹, Stephane Caroline Vilas Bôas Freitas¹, Thaeni Araújo dos Santos¹, Silas Macedo Sales Machado²

(1) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim.

E-mail: araujothaeni@gmail.com

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input checked="" type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input type="checkbox"/> Exposição	<input type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete <input type="checkbox"/> Outro
Cidade:	Senhor do Bonfim - Bahia		

Resumo:

A produção de leites fermentados é um processo milenar que envolve a transformação do leite por meio da ação de microrganismos, principalmente bactérias do gênero *Lactobacillus*. O objetivo deste trabalho foi explorar o potencial dos produtos, principalmente por estar relacionado a saúde e a praticidade no consumo, além de agregar valor ao leite, que é a commodity (mercadoria) agrícola mais cultivada no mundo. A produção de leite fermentado envolve a seleção e padronização do leite, seguida de homogeneização para melhorar a textura. O leite é pasteurizado para eliminar microrganismos e, após resfriamento, são adicionadas culturas bacterianas específicas, que fermentam a lactose, produzindo ácido láctico e coagulação. A fermentação ocorre em temperatura controlada até que o pH ideal seja atingido, sendo interrompida por resfriamento. O produto passa por um processamento final, podendo incluir a adição de frutas ou aromatizantes, antes de ser embalado e armazenado sob refrigeração para garantir qualidade e vida útil. Os resultados deste trabalho visa investigar o processo de fermentação do leite, e o papel das bactérias do gênero *Lactobacillus* na produção de leites fermentados. Para promover um melhor entendimento das propriedades probióticas nos alimentos consumidos no dia a dia.

Palavras-Chave: *Lactobacillus*; Leite fermentado; Produção.

Referências:

ACTIVIA. Leite fermentado e probióticos não são a mesma coisa. Disponível em: <https://www.activiadanone.com.br/leite-fermentado-e-probioticos-nao-sao-mesma-coisa>. Acesso em: 18 ago. 2024.

CAMARGOS, Cassio . Como são fabricados os leites fermentados?. EducaPoint, 2018. Disponível em: <https://www.educapoint.com.br/v2/blog/industria-leite/como-sao-fabricados-leites-fermentados/>. Acesso em: 30 ago. 2024.

CONHECER . LEITE FERMENTADO: POTENCIAL ALIMENTO FUNCIONAL. Disponível em: <https://www.conhecer.org.br/enciclop/2013a/agrarias/LEITE%20FERMENTADO.pdf>. Acesso em: 21 ago. 2024.