



**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



**PRODUÇÃO E ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE FUNGOS DE IOGURTE DE
MORANGO**

Marcia Arly Menezes Silva Oliveira¹, João Marcos Leite Conceição¹, Tiago da Silva Nazário¹, Camila de Barros Silva¹, Amanda Valente da Silva², Paulo Leonardo Lima Ribeiro²

(1) Curso Técnico em Alimentos Subsequente, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Senhor do Bonfim. E-mail: paulo.ribeiro@ifbaiano.edu.br

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

Resumo:

O iogurte é produzido por meio da fermentação de bactérias lácticas, resultando em um líquido denso, levemente ácido, de coloração branca ou de acordo com as substâncias alimentícias adicionadas. Este estudo visou a produção de iogurte sabor artificial de morango e análise microbiológica de bolores e leveduras. O leite de vaca *in natura*, proveniente do IF Baiano, Campus Senhor do Bonfim, foi testado com alizarol, apresentando pH neutro, ausência de grânulos e estabilidade térmica adequada. O leite foi pasteurizado a 85 °C por 10 minutos, resfriado a 45°C, e adicionado 1,5% de fermento lácteo, um iogurte natural parcialmente desnatado. Após 4 horas de fermentação, foi incorporado achocolatado em pó sabor morango (4%). O iogurte resultante apresentou um aspecto cremoso e saboroso, com coloração levemente rósea. Este produto foi encaminhado ao Laboratório de Microbiologia, para a análise de bolores e leveduras perante os Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos. Após cinco dias de incubação, verificou-se que o produto apresentava 1×10^6 UFC/mL de bolores e leveduras, valor superior ao recomendado pela Instrução Normativa nº 161/2022, 1×10^3 UFC/mL, indicando possível contaminação durante a produção, envase e/ou transporte. As colônias de leveduras apresentaram-se esbranquiçadas, circulares, densas e cremosas, e bolores cotonosos, esbranquiçados, com hifas bem definidas e o outro de cor amarronzada com aspecto aveludado. Deste modo, apesar do estudo demonstrar a viabilidade da produção de iogurte sabor morango utilizando leite *in natura*, os resultados obtidos reforçam a necessidade de rigorosas práticas de higiene, controle de temperatura e cuidados no envasamento para garantir a segurança e qualidade do produto final.

Palavras-Chave: fermentação láctica; contaminação microbiológica; boas práticas de higiene.

Referências:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos - Bolores e Leveduras**. 5. ed. Brasília: ANVISA, 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022**. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 10, 04 jul. 2022.

SEREIA, M.O.; LIMA, T.; ANDRADES, C.R. Características, produção e comercialização do iogurte no Brasil. **Revista Científica da FHO**, v. 10, n. 1, 2022. Disponível em: <https://ojs.fho.edu.br:8481/revfho/article/view/201>. Acesso em: 25 de Agosto de 2024.