

PREFERÊNCIA DE CONSUMO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO IOGURTE E BEBIDA LÁCTEA.

Hérika C. V. LABANCA 1; Nadini H. R. LINO 2, Polyana de F. CARDOSO 3; Alessandra L. S. SANDI 4; Talita A. TRANCHES 5; Thiago C. de OLIVEIRA 6.

RESUMO

A variedade de iogurtes ou bebidas lácteas que surgem no mercado é crescente. Muitos são os sabores, propriedades, teor de gordura, teor de açúcar. Apesar de alguns destes produtos apresentarem similaridade no sabor e aroma, são diferentes em relação a alguns de seus ingredientes e processo de fabricação. Baseado nessas características, e associado à falta de conhecimento sobre a composição dos leites fermentados, o consumidor pode vir a deduzir que esses alimentos são iguais. Os objetivos da presente pesquisa foram avaliar a qualidade sanitária através das análises de Coliformes a 35 °C e 45 °C, Bactérias Aeróbios Mesófilos, Contagem de Bactérias Láticas, a preferência e o conhecimento dos consumidores sobre bebidas lácteas e iogurtes comercializados em mercados e padarias nas cidades de Muzambinho e Guaxupé – Minas Gerais.

Palavras-chave: leite fermentado; qualidade do produto; aceitabilidade.

1. INTRODUÇÃO

Os produtos lácteos vêm sendo consumidos há muitos anos, desde que o homem passou a utilizar o animal como alimento, e também depois da descoberta da fermentação que foi o ponto chave para a criação de leites fermentados. Com o surgimento de variedades desses alimentos, o consumo cresceu e por serem produtos de aparência semelhante, o consumidor passa a não perceber as suas diferenças deixando-se levar por marcas ou pelo preço. Isso ocorre porque o consumidor normalmente não conhece a regulamentação que

1 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho, Muzambinho/MG – Email: 12141000547@muz.ifsuldeminas.edu.br

2 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho, Muzambinho/MG – Email: 12141000415@muz.ifsuldeminas.edu.br

3 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho, Muzambinho/MG – Email: : pdf.cardoso@hotmail.com;

4 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho, Muzambinho/MG – Email: alessandra.sandi@muz.ifsuldeminas.gov.br

5 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho, Muzambinho/MG – Email: talitatranches@bol.com.br ;

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho, Muzambinho/MG – Email : thiagocardoso2202@gmail.com

reflete no desconhecimento dos ingredientes básicos e do valor nutritivo de cada produto (SANTOS, et al., 2014).

Baseado nas características de bebidas lácteas e iogurtes, e associado à falta de conhecimento sobre a composição dos leites fermentados, o consumidor pode vir a deduzir que esses alimentos são iguais.

A principal diferença entre iogurte e bebida láctea é a consistência e uma redução do valor nutritivo do produto derivado do soro, quando comparado ao primeiro produto. A bebida láctea apresenta textura mais líquida, enquanto o iogurte é mais denso, por apresentar mais sólidos totais. O aspecto mais leve da bebida é resultante da incorporação de soro de leite, enquanto a origem do iogurte é o próprio leite. Na composição da bebida láctea pode conter, além do soro do leite e dos cultivos de bactérias lácticas, acidulantes, aromatizantes, espessantes, emulsificantes, corantes e conservantes, com objetivo de adquirir aspecto de iogurte (LIMA, et al, s.d.)

O presente trabalho avaliou a qualidade sanitária, a preferência e o conhecimento dos consumidores sobre bebidas lácteas e iogurtes comercializados em mercados e padarias nas cidades de Muzambinho e Guaxupé – Minas Gerais.

3. MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizado um estudo analítico-descritivo a fim de avaliar se os consumidores conhecem a importância do consumo de alimentos ricos em cálcio, se os mesmos sabem distinguir a diferença entre iogurte e bebida láctea, qual a frequência de consumo de iogurte e qual a frequência de consumo de bebida láctea fermentada, qual dentre os dois produtos o consumidor mais compra e qual dos dois produtos ele prefere.

Para a coleta das amostras serão obedecidas as recomendações de Brasil (1981). As amostras a serem avaliadas por meio de análises microbiológicas (Coliformes a 35 °C e 45°C, Bactérias Aeróbios Mesófilos, Contagem de Bactérias Lácticas) foram acondicionadas em caixas térmicas evitando possíveis modificações em suas características.

As amostras de bebidas lácteas e iogurtes foram obtidas em supermercados e padarias das cidades de Muzambinho e Guaxupé – MG, totalizando 20 amostras (marcas diferentes) representativas e encaminhadas ao Laboratório de Bromatologia e Água do Instituto Federal do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os testes para coliformes totais e termotolerantes apresentaram contaminação em apenas 4 (quatro) das 20 (vinte) amostras. Este resultado deve-se possivelmente ao baixo pH do produto, sabe-se que esses microrganismos podem sofrer estresse e não serem detectados nas análises.

Contudo, a ausência de coliformes na maioria das amostras dos produtos finais, também pode ser indicativa de boas condições higiênico-sanitárias, durante o processo de elaboração das bebidas, mostrando-se de acordo com o estabelecido pela Legislação Vigente - RDC N°12, 2001.

A principal função das bactérias lácticas nos alimentos é a acidificação destes produtos em pH próximo a 4,0 (quatro), o que impede o desenvolvimento de bactérias indesejáveis pela produção de ácidos orgânicos, majoritariamente ácido láctico. Isso permite que o tempo de conservação dos produtos fermentados seja muito maior que a dos produtos no qual a matéria-prima não foi fermentada. Outra função é desenvolver as propriedades organolépticas dos produtos fermentados (FORSYTHE, 2012).

Das vinte marcas analisadas, apenas quatro apresentaram-se dentro dos padrões de contagens estabelecidos pela Instrução Normativa nº 36, de 21/12/2000 (Ministério da Agricultura), que estabelece o valor mínimo de 10^6 UFC/mL de bactérias lácticas em bebidas lácteas fermentadas.

Cerca de 86 pessoas foram avaliadas, homens e mulheres com idade entre 17 a 60 anos, sendo que 79% dos entrevistados conhecem a importância de alimentos ricos em cálcio na alimentação humana. 51% apenas, sabem identificar a diferença entre Bebida Láctea e Iogurte, presente no rótulo. A pesquisa permitiu identificar também que 60% dos 86 entrevistados preferem iogurte. E que 67% destas pessoas compram iogurte. E somente 33% preferem Bebida Láctea.

5. CONCLUSÕES

No caso dos coliformes, o pH por estar baixo, pode ter proporcionado um ambiente impróprio para os microrganismos não permitindo o seu aparecimento. No entanto, a ausência pode ser devido às boas condições de higiene utilizadas durante o processo de fabricação dos iogurtes e das bebidas lácteas.

Não foi satisfatória a contagem de bactérias lácticas, pois como já foi comentado, esses microrganismos, têm efeitos benéficos descritos a seguir: metabolizam a lactose produzindo ácido láctico; participam das degradações protéicas que acontecem durante os processos de maturação; e produzem diacetil, acetaldeído e outros compostos que participam do aroma a partir do citrato (*Lactococcus diacetylactis* e *Leuconostoc cremoris*).

Das amostras analisadas, 89% apresentaram boas condições higiênico-sanitárias, uma vez que foram detectados coliformes em 4 amostras. Porém, a contagem de bactérias lácticas revelou-se insatisfatória em 4 amostras das 20 analisadas, ou seja, apenas 20% estavam viáveis.

A maioria das pessoas entrevistadas conhecem a importância de alimentos ricos em cálcio na alimentação humana, a metade sabe diferenciar iogurte de bebida láctea.

AGRADECIMENTOS

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico pela bolsa de iniciação científica concedida. Ao IFSULDEMINAS- Campus Muzambinho pelo apoio.

REFERÊNCIAS

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Disponível em: <http://anvisa.gov.br/legis>

BRASIL. Ministério da Agricultura. Laboratório Nacional de Referência Animal. **Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes. II – Métodos físicos e químicos.** Brasília: 1981

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2012

GURGEL, M. S. C. C. A. OLIVEIRA, A. J. Avaliação das características físico-químicas do iogurte. Leite e Derivados, São Paulo, v.4, n. 22, p. 38-43, 1995.

INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 36 de 31 de outubro de 2000. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebidas Lácteas.

Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3ª Edição. São Paulo: Livraria Varela, 2007. 552p.

OLIVEIRA, A. J., leite :Obtenção e qualidade do produto fluido e derivados . Piracicaba :SãoPaulo : Editora Fealq, 1996 . 80 p.