

AVALIAÇÃO DE MEIOS DE CULTURA PARA CONTAGEM DE *Bifidobacterium animalis* subsp. *Lactis* BB 12 EM IOGURTE APÓS A ESTOCAGEM REFRIGERADA

L. Fachin, J. Moryia, Ana Lourdes Neves Gandara, Walkiria Hanada Viotto¹
FEA/ UNICAMP

Resumo

O meio RCPB pH5 tem sido considerado uma boa opção para a contagem de *Bifidobacterium* em iogurte. Entretanto, durante a estocagem refrigerada do iogurte é extremamente difícil a contagem deste microrganismo devido ao pequeno diâmetro desenvolvido pelas colônias de *Bifidobacterium* neste meio, sendo que a sua contagem somente se torna possível com o auxílio de um estereoscópio. Outro meio, MRS-LP, também tem sido recomendado para a contagem de *Bifidobacterium* em iogurte. Este estudo avaliou a suplementação do meio RCPB pH5 com extrato de fígado desidratado e com os sais KH₂PO₄, K₂HPO₄, FeSO₄·7H₂O, MnSO₄·4H₂O e MgSO₄·7H₂O, visando melhorar a diferenciação de *Bifidobacterium* em iogurte durante a estocagem refrigerada e também avaliou a contagem seletiva de *Bifidobacterium* em iogurte usando o meio MRS-LP. O meio MRS-LP apresentou a mesma recuperação de células que o meio RCPB pH5, usado como padrão, após 30 dias de estocagem refrigerada do iogurte, sendo considerado uma boa opção para a contagem de *Bifidobacterium* em iogurtes durante a estocagem refrigerada. O meio RCPB pH5 fortificado também apresentou a mesma recuperação de células de *Bifidobacterium* que o meio padrão RCPB pH5; entretanto, a adição de extrato de fígado desidratado aumentou consideravelmente o diâmetro das colônias de *Bifidobacterium*, tornando a diferenciação destas bastante fácil e confiável quando comparadas à sua diferenciação no meio RCPB pH5 sem a fortificação. A adição dos sais (KH₂PO₄, K₂HPO₄, FeSO₄·7H₂O, MnSO₄·4H₂O e MgSO₄·7H₂O) não exerceu influência no desempenho do meio RCPB pH5.

Palavras-chaves

Bifidobacterium. Iogurte. Estocagem refrigerada.

¹ E-mail: walkiria@fea.unicamp.br

II SIMTEC — Centros de convenções — UNICAMP, Campinas, SP – 29 de set. a 01 de outubro de 2008.
Tema central: “Perspectivas e desafios dos profissionais da UNICAMP”.