

# ESTUDO SOBRE O CONHECIMENTO, USO E ANÁLISE DAS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS PROBIÓTICOS PRODUZIDOS EM RESIDÊNCIA (APOIO UNIP)

**Aluno:** Emerson Pinheiro Ferreira

**Orientadora:** Profa. Luiza Antoniazzi Gomes de Gouveia

**Curso:** Nutrição

**Campus:** Cidade Universitária

Probióticos são micro-organismos vivos que, quando administrados em quantidades apropriadas, trazem benefício ao hospedeiro. Os três probióticos caseiros mais utilizados atualmente são o *kefir* de leite, com intensa simbiose de bactérias e leveduras e ação bioativa comprovada; o *kefir* de água, composto por uma mistura de micro-organismos; e o *kombucha* que, apesar dos inúmeros benefícios reivindicados, poucos publicaram suporte empírico com estudos pré-clínicos. Atualmente o consumo de alimentos fermentados vem ganhando mais espaço e, com sua produção “caseira”, o perigo de contaminação por micro-organismos patogênicos é eminente. Este trabalho tem objetivo de analisar o conhecimento da população perante probióticos caseiros e as condições microbiológicas de produção. Foi realizada pesquisa por meio de formulários *on-line* e formulário aplicado em estações de metrô. Foram coletadas amostras doadas por alguns participantes e realizadas análises microbiológicas. Dos 483 participantes, 304 utilizavam um ou mais dos probióticos caseiros, sendo 281 (92,6%) do sexo feminino. Das 9 análises realizadas, todas estão dentro de um padrão higiênico sanitário seguro e a contagem de placas mesófilas entre as amostras sofreu variações. Os dados demonstraram a necessidade de meios educativos efetivos, que auxiliem os produtores de probióticos caseiros, já que em torno de 25% dos pesquisados não sabiam ou não foram consistentes quanto ao significado do termo probiótico e mais da metade não sabiam ou não foram consistentes quanto ao significado do termo prebióticos. Com base nas amostras analisadas, a produção de probióticos caseiros se mostrou segura, desde que seja produzido

seguindo as boas práticas de manipulação e higiene, reforçando a necessidade de elaboração de um guia de Boas Práticas de Fabricação a ser seguido durante a produção dos probióticos caseiros.