

EFEITO DO SECRETOMA DO KEFIR DE LEITE EM CULTURAS DE *CANDIDA ALBICANS*, *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* E *ESCHERICHIA COLI* (APOIO UNIP)

Alunos: Karoline Sayuri Namba e Luiz Henrique Lopes

Orientadora: Profa. Dra. Fernanda Malagutti Tomé

Curso: Nutrição

Campus: São José dos Campos

INTRODUÇÃO: O *Kefir* é o produto da fermentação do leite pelos grãos de *Kefir*, sendo uma bebida láctea, ácida, levemente alcoólica e que fornece ao consumidor diversos benefícios à saúde. O *Kefir* é uma mistura simbiótica de bactérias e leveduras, a qual possui características de um alimento probiótico, além de apresentar atividade antimicrobiana, antitumoral, anticarcinogênica, imunomoduladora, melhora da digestão da lactose, dentre outras. **OBJETIVO:** o presente trabalho teve como objetivo avaliar a ação antimicrobiana do *Kefir* em culturas de *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e *Candida albicans*. **METODOLOGIA:** Foram utilizadas cepas padrão de *E. coli*, *S. aureus* e *C. albicans* fornecidas pela Faculdade de Odontologia da Universidade Estadual Paulista, de São José dos Campos. Os testes foram realizados com *Kefir* liofilizado comprado comercialmente e com leite fermentado com os grãos de *Kefir*. A atividade antimicrobiana do *Kefir* foi avaliada através de diluição seriada dos micro-organismos (*Kefir*, *S. aureus*, *E. coli* e *C. albicans*) em placa de 96 poços incubada a 37 °C por 24 horas, seguida de plaqueamento dos extratos e suas combinações em meios de cultura Manitol Salgado, Mac conkey e Saboraud. **RESULTADOS:** Não foi observada inibição no crescimento na presença de *Kefir* liofilizado ou leite fermentado dos micro-organismos patogênicos testados neste experimento. **CONCLUSÃO:** apesar das propriedades benéficas descritas na literatura, não foi observada atividade antimicrobiana nos micro-organismos estudados neste trabalho.