

Como assegurar que as bactérias probióticas benéficas chegam aos consumidores de uma maneira activa?

O iogurte é muitas vezes usado como produto de transporte de bactérias probióticas benéficas. Como tal, o iogurte é considerado saudável pelos consumidores e faz parte da dieta alimentar quotidiana da maioria dos países europeus. No entanto, a transformação do iogurte num produto verdadeiramente probiótico é um desafio.

Em primeiro lugar, as bactérias probióticas têm de ser viáveis no produto, de modo a que os consumidores possam beneficiar dos seus efeitos na saúde. Estas bactérias têm de sobreviver a várias fases, desde os tratamentos na produção, passando pelas condições de armazenamento, até à tolerância às condições do corpo humano. Para serem eficazes, as bactérias probióticas têm de chegar ao lugar certo do corpo humano, em especial o intestino. O projecto PROTECH, financiado pela UE, explora vários factores que influenciam a viabilidade e estabilidade das bactérias probióticas através destas diversas fases, utilizando o iogurte como um dos produtos modelos.

No caso do iogurte, a acidez (pH) do produto, bem como a temperatura e o tempo de armazenamento influenciam claramente a viabilidade das bactérias probióticas. A temperatura de armazenamento de +4 °C, reflectindo as condições dos frigoríficos domésticos, foi o factor mais importante na manutenção da viabilidade das bifidobactérias probióticas durante as quatro semanas de armazenamento. Observou-se que o aumento da acidez se fazia acompanhar de uma certa melhoria da viabilidade. O que mais prejudicou as bactérias probióticas foi o armazenamento dos produtos à temperatura ambiente. Portanto, é essencial armazenar os iogurtes probióticos a uma temperatura fresca apropriada para que produzam os efeitos desejados na saúde.

Depois de chegarem ao consumidor em condições excelentes, as bactérias probióticas têm de encontrar as condições ácidas difíceis e as soluções biliares humanas no corpo humano. Existem várias estirpes de bactérias probióticas e a capacidade de sobrevivência destas estirpes aos diversos factores de *stress* variam. Portanto, as investigações actuais visam determinar de que forma os diferentes factores tecnológicos (como o tratamentos por congelamento ou aquecimento) podem afectar a viabilidade dos probióticos e descobrir se esses tratamentos têm um impacto posterior na taxa de sobrevivência das bactérias. Por vezes, um grau adequado de *stress* pode tornar as bactérias mais resistentes a outras situações difíceis. Também é possível proteger as bactérias probióticas combinando-as com substâncias facilitadoras do crescimento. Estes denominados prebióticos podem suportar especificamente a sobrevivência de determinadas estirpes, mas para encontrar as combinações adequadas de probióticos e prebióticos, é necessário realizar mais estudos.

As investigações levadas a cabo no âmbito do projecto PROTECH trar-nos-ão um novo conhecimento sobre a capacidade de sobrevivência das bactérias probióticas no produto. A finalidade é produzir um modelo que maximize a viabilidade dos probióticos durante o processamento. Estes resultados podem ser utilizados para dar aos consumidores uma maior garantia de que os produtos probióticos que compram produzem realmente os efeitos benéficos prometidos na saúde.

Para mais informações, contacte
Prof. Dietrich Knorr
Technische Universität Berlin
Telefone: +49 30 3147 1250
Fax: +49 30 8327 662
e-mail: dietch.knorr@tu-berlin.de



Estão disponíveis mais informações sobre o grupo PROEUHEALTH através da página web <http://proeuhealth.vtt.fi> ou do e-mail proeuhealth@vtt.fi

