

Famosos nos laticínios, probióticos também podem funcionar em carnes, aponta pesquisa

Autor: Lívia Batista

Categories : [Biotecnologia](#)

Data: 13/04/2019

É fácil encontrar queijo, leite ou iogurte contendo os chamados probióticos, microorganismos inseridos nos alimentos para ajudar na digestão e no combate a doenças. Mas carnes contendo esses bichinhos milagrosos ainda não chegaram às prateleiras dos supermercados: trata-se de uma novidade que a pesquisadora Adrielle Trevisan, mestre e doutoranda em ciência dos alimentos pela UFBA, vem acompanhando de perto, bem antes de terem a comercialização aprovada no Brasil.

O sucesso dos laticínios tem gerado demanda por outros tipos de produto contendo probióticos, e isso tem desencadeado estudos para a incorporação desses microorganismos nos chamados “produtos cárneos”, principalmente em salames e outros que não passam por cozimento e podem ser consumidos crus, objeto da pesquisa de doutorado de Trevisan. Mas o desafio de inserir probióticos em carnes é maior do que nos laticínios, segundo a pesquisadora, porque a composição química dos primeiros protege os probióticos dos processamentos que o leite passa até o produto final, o que garante que eles se mantenham vivos da fabricação até o consumo - algo que, no caso das carnes, é mais difícil.

Para garantir a proteção e a resistência dos microorganismos probióticos no processamento de carnes, as bactérias são encapsuladas e incorporadas no formato de pequenas esferas. Entre as técnicas de microencapsulação usadas para inserir os probióticos nas carnes, a pesquisadora exemplificou, na palestra “Alimentos funcionais: o uso de probióticos em produtos cárneos”, o *spray drying*, a emulsificação e a extrusão – essa última utilizada por Trevisan em sua pesquisa. “Essa técnica é bem rápida e consiste, basicamente em gotejar o material a ser encapsulado no cloreto de cálcio, que é o agente encapsulante. Ao entrarem em contato, o material a ser encapsulado solidifica imediatamente” explicou na palestra, que integrou a programação da V Semana de Biotecnologia da UFBA.

Os alimentos contendo probióticos são classificados como “alimentos funcionais”, nome que designa a comida que contem algum tipo de elemento extra inserido que resulta em benefício comprovado, como fibras e algumas proteínas isoladas. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), os probióticos são “microorganismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem benefício à saúde de quem os consome”. Em sua palestra, Trevisan apontou os seguintes critérios para que o microorganismo seja considerado probiótico: capacidade de colonizar o intestino humano; resistir às condições do trato gastrointestinal; ser segura para o hospedeiro; e não ter genes de resistência a antimicrobianos.

Para que gerem os benefícios previstos, deve haver uma quantidade entre um e cem milhões de bactérias dos probióticos, o suficiente para a formação de colônias. No momento em que os probióticos conseguem colonizar o intestino do hospedeiro, eles evitam que microorganismos nocivos se conectem às células do corpo e competem com eles para evitar que se multipliquem. Entre os benefícios os benefícios clínicos comprovados estão alívio de quadro diarréico; estabilização da microbiota intestinal após antibioticoterapia; melhoria na digestão de lactose; fortalecimento da imunidade e prevenção da osteoporose.