Novas Tecnologias de encapsulamento de bactérias ácido-láticas

Autor(res)

Janaina Lara Da Silva Mantovani
Janaina Bruna Dos Santos
Guilherme Ferreira Monteiro
Mariana Cristina Zanelato Pedroso
Daniela Oliveira Santos Lima
Renata Da Silva Torres
Francisco Welleme Dos Santos Rodrigues

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA

Resumo

Os probióticos são compostos por microrganismos que quando ingeridos em quantidades apropriadas proporcionam benefícios à saúde de seu hospedeiro e tem sido amplamente utilizado em alimentos e bebidas como iogurtes, queijos, sorvetes e leites fermentados. A influência positiva dos probióticos na microbiota intestinal humana inclui efeitos antagônicos e imunológicos, aumentando a resistência contra microrganismos patogênicos, reforçando o mecanismo natural do sistema imune. Porém possuem desafios de suportarem as condições gastrointestinais, como níveis baixos de PH do estômago e os sais biliares no intestino; Determinadas espécies de bactérias ácidos-láticas apresentam baixa resistência em produtos alimentares, ou seja, os alimentos acabam estragando rápido, com pouca duração. O processo de encapsulamento é um dos métodos fundamentais na contribuição da resistência dos alimentos; São utilizadas pelo fato da ausência de estabilidade das células vivas e moléculas funcionais, como a falta de átomos de carbono e hidrogênio que precisam de ação em local específico do organismo. Com uso das técnicas de encapsulamento, os produtos passam a apresentar uma boa qualidade, até mesmo atendendo as exigências dos consumidores, contribuindo com a saúde da população através desse consumo de micro-organismo probióticos.