

Identificação de potenciais espécies probióticas em salame artesanal através de metataxonômica

Maran, E. M.^{1*}, Zanetti, V. C.², Pierezan, M. D.², Verruck, S.²

¹Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico, Departamento de Engenharia Química e de Alimentos.

²Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

*emanuelimaran@gmail.com

Sessão do trabalho: Ecologia microbiana

Resumo: Os probióticos são descritos como microrganismos vivos capazes de exercer um benefício à saúde. Estes microrganismos têm sido tradicionalmente isolados de alimentos fermentados. Os embutidos cárneos artesanais fermentados são produtos que sofrem a ação metabólica de bactérias ácido lácticas (BAL) presentes naturalmente na carne. A grande maioria das bactérias probióticas disponíveis comercialmente são BAL, portanto, o estudo da ecologia dessas bactérias em alimentos fermentados se justifica na tentativa de encontrar novas cepas com efeitos benéficos. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a microbiota presente em salame artesanal e identificar a presença de potenciais bactérias probióticas ao longo do tempo de fermentação através do uso de sequenciamento genético. Os embutidos cárneos artesanais fermentados foram analisados nos dias 1, 14 e 28 de maturação. A identificação bacteriana foi realizada através do sequenciamento de alto desempenho das regiões V3/V4 do gene 16 S rRNA usando primers 341F (CCTACGGGGRSGCAGCAG), e 806R (GGACTACHVGGGTWTCTAAT), kit V2, com 300 ciclos e sequenciamento *single-end* no equipamento MiSeq Sequencing System (Illumina Inc., USA). Ao longo do período de maturação, encontrou-se 30 potenciais espécies probióticas, das quais 7 são descritas como seguras - *Generally Recognized As Safe* (GRAS)- conforme a FDA dos Estados Unidos (*Food & Drugs Administration*). Dentre as que se apresentaram em maiores abundâncias relativas (% *reads*) ao longo do tempo de fermentação do salame artesanal estão *Bacillus coagulans* (0,011%), *Lactilactobacillus curvatus* (0,024%), *Lactiplantibacillus plantarum* (2,55%) e *Limosilactobacillus fermentum* (0,015%). Estas espécies têm sido relacionadas a efeitos benéficos à saúde. No entanto, estudos adicionais devem ser realizados a fim de isolar as espécies e testar o seu potencial probiótico em modelos *in vivo*.

Palavras-chave: Embutido cárneo artesanal. Bactérias ácido lácticas. *Lactobacillus*.

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, e com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) - Código de outorga do projeto 2021TR001446.