

Avaliação da viabilidade de *Lacticaseibacillus rhamnosus* em suco misto de laranja e hortaliças convencionais e não convencionais

Alessandra Peres Guimarães, Daniel Sgrancio Uliana, Marcella Ramos Sant'Ana, Jackline Freitas Brilhante de São José

Lacticaseibacillus rhamnosus tem sido estudada para adição em produtos probióticos e não possui potencial patogênico. O objetivo do estudo foi avaliar a viabilidade de sucos mistos de laranja, beterraba, cenoura e azedinha adicionados de *L. rhamnosus*. Para o estudo foram elaborados três sucos: A(77% laranja e 23% azedinha), B(62,5% laranja, 18,75% beterraba e 18,75% azedinha) e C(62,5% laranja, 18,75% cenoura e 18,75% azedinha). Após preparo, os sucos foram adicionados da bactéria *L. rhamnosus* que foi reativada pela reidratação em 10 mL de caldo MRS a 37°C por 24h. Em seguida, foi realizada centrifugação (4000 rpm/10 min) e o precipitado foi lavado em 5 mL de solução salina 0,85%. A bactéria foi adicionada aos sucos mistos individualmente para alcançar no mínimo 10 log UFC/mL. Os diferentes sucos elaborados e adicionados da bactéria foram armazenados a 6°C e a viabilidade do microrganismo foi avaliada logo após a adição do inóculo e em 3, 7, 14 e 21 dias. Os sucos foram homogeneizados e submetidos a diluições decimais seriadas apropriadas. O plaqueamento foi realizado em duplicata em Ágar MRS e as placas incubadas a 37°C/72h em anaerobiose. O resultado foi expresso em unidades formadoras de colônias por mililitro (UFC/mL). Os dados foram submetidos à análise estatística no programa SAS® versão online. Os sucos apresentaram contagens acima de 8 logUFC/mL em todos os dias analisados, o que indica sobrevivência do probiótico. Os sucos A, B e C apresentaram contagens estatisticamente iguais, sendo estas entre $8,17 \pm 0,05$ a $8,53 \pm 0,07$; $8,17 \pm 0,17$ a $8,36 \pm 0,15$; e $8,04 \pm 0,38$ a $8,51 \pm 0,10$ log UFC/mL, respectivamente. Portanto, os sucos mistos propostos são potenciais matrizes para adição do *L. rhamnosus*.

Palavras-chave: probióticos, *Lacticaseibacillus rhamnosus*, sucos mistos, viabilidade bacteriana, característica físico-química.