

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DOS PEPTÍDEOS ORIUNDOS DO KEFIR – UMA REVISÃO

Instituição: Curso Engenharia de Alimentos – UEMS Unidade Universitária de Naviraí

Área temática: Ciências Agrárias

ALMEIDA, Luana de Lima¹ (14772520619@academicos.uems.br); **MADALOZZO,** Elisângela Serenato² (lisserenato@uems.br)

¹ – Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

² – Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

Este trabalho apresenta os resultados de pesquisa (PIBIC) cujo objetivo foi executar uma investigação bibliográfica a respeito do potencial da bebida kefir correlacionado aos seus benefícios nutricionais e de seus compostos. Para tal objetivo, a busca se baseou em artigos de plataformas como PubMed, SciElo, *Science Direct* e *Web of Science* pertencentes ao período de 2012-2023. Desta busca 53 artigos preferencialmente em inglês, foram separados para a revisão. A princípio, define-se como alimento fermentado aquele produzido por meio de um controle do crescimento de microrganismos benéficos, onde a fermentação pode ser dada como espontânea cujo os microrganismos estão presentes naturalmente no alimento, ou então, como fermentação que depende da cultura, onde o alimento a ser fermentado recebe a cultura de microrganismo, este último encontra-se do kefir. O kefir é um produto fermentado com característica ácida e baixo teor alcoólico obtido através de inoculação do grão de kefir em leite ou água. Os grãos de kefir são pequenas massas gelatinosas compostas de microrganismos como leveduras, bactérias acética e ácido lácticas. Segundo os estudos, dentre as bactérias citadas, as que predominam são *Lactobacillus kefirifaciens*, *Lactocaseibacillus paracasei*, *Lactiplantibacillus plantarum*, *Lactobacillus acidophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. Já as leveduras predominantes são *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces exiguus*, *Candida kefir* e *Kluyveromyces marxianus*. Estes são alguns dos microrganismos, que por meio de uma simbiose, desenvolvem no kefir propriedades voltadas à saúde como melhoramento do perfil lipídico, antimicrobiano e anticarcinogênico, além de suas propriedades antioxidantes. Desta forma, dentre os autores a definição de kefir é de uma bebida levemente gaseificada, ácida, de baixo teor alcoólico e apresenta média viscosidade. O kefir pode ser desenvolvido em variações de leite, não somente o de vaca, também o de ovelha, cabra e búfala, onde os microrganismos contidos no grão desenvolvem suas atividades, caracterizado como uma simbiose complexa. A obtenção da bebida se baseia na inoculação dos grãos no leite ou água e submetidos a condições adequadas para que desta forma, os microrganismos presentes iniciem a fermentação e conseqüentemente produzam diversos metabólicos, onde se estuda a formação de demais características, sendo sabor, aroma, conteúdo de vitaminas e minerais e influência nas atividades probióticas/funcionais. As substâncias que modulam as respostas metabólicas do corpo humano são dadas como bioativas, onde promovem maior proteção e estímulos a saúde, uma vez se apresentando em processos bioquímicos e fisiológicos. O kefir apresenta uma gama de peptídeos bioativos que atuam no sistema digestivo, cardiovascular, imunológico e nervoso, o que eleva o interesse pela bebida e que modulam benefícios desde a melhoria do metabolismo até atuação anticancerígena. Mediante as informações impostas na revisão, diversos estudos e pesquisas conferem benefícios à bebida kefir cujos benefícios são influenciados por fatores diferentes, que incluem, diferentes espécies de leveduras e bactérias, e produtos metabólicos. Mesmo que sua microbiota seja complexa para estudos e colocação no mercado devido as inúmeras possibilidades de formação de substâncias, o kefir não deixa de ser um produto requisitado e de grande interesse para o meio científico e social.

PALAVRAS-CHAVE: Fermentação. Propriedades tecnológicas. Probiótico.

AGRADECIMENTOS: À UEMS pela oportunidade de desenvolvimento do trabalho, via PIBIC.