

PROCESSO DE PRODUÇÃO DE KEFIR DE BEBIDA FERMENTADA COM O USO DE LINHAGENS MICROBIANAS LIOFILIZADAS, ISOLADAS DE GRÃOS DE KEFIR CIRCULANTES NO TERRITÓRIO BRASILEIRO

DESCRIÇÃO

A tecnologia propõe o emprego de cultura iniciadora liofilizada para produção industrial de bebida fermentada, semelhante ao tradicional kefir de leite preparado com os grãos de kefir, composta por linhagens de microrganismos isolados de grãos de kefir circulantes no território brasileiro. Esta cultura é composta pelos seguintes microrganismos: *Lactococcus lactis* 4U, *Leuconostoc mesenteroides* 11U, *Liquorilactobacillus satsumensis* 18P e *Saccharomyces cerevisiae* 6M.

ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO

A tecnologia foi classificada em TRL 5.

INVENTORES

- Elisabeth Neumann;
- Karen Costa;
- Gabriele Moreira Guimarães

Nº DE REGISTRO: KH06/2023

TITULARIDADE: UFMG

DATA DE REGISTRO: 04/10/2024

VANTAGENS

- Em relação as culturas comerciais existentes na atualidade, aponta-se como diferencial a presença de microrganismos representativos da microbiota dos grãos tradicionalmente utilizados no ambiente doméstico para produção de kefir e não espécies já empregadas na produção de outros leites fermentados.
- Facilidade de transporte, armazenamento e manipulação de culturas iniciadoras.
- Culturas iniciadoras liofilizadas permitem ampliar a produção no âmbito industrial com padronização.