

BACTÉRIAS ÁCIDO LÁTICAS E A PRODUÇÃO DE BACTERIOCINAS

Carolina Dias Rodrigues, Cristina Zaffari Grecelle, Celso Pianta
Universidade Luterana do Brasil

Introdução

As bactérias ácido lácticas (BAL) (Figura 1) são microrganismos presentes nos alimentos fermentados cuja principal função é caracterizar os alimentos derivados do leite, além disso esses microrganismos também são responsáveis por aumentar o tempo de prateleira desses produtos pela produção de substâncias que inibem o crescimento de diversas bactérias, inclusive patogênicas.

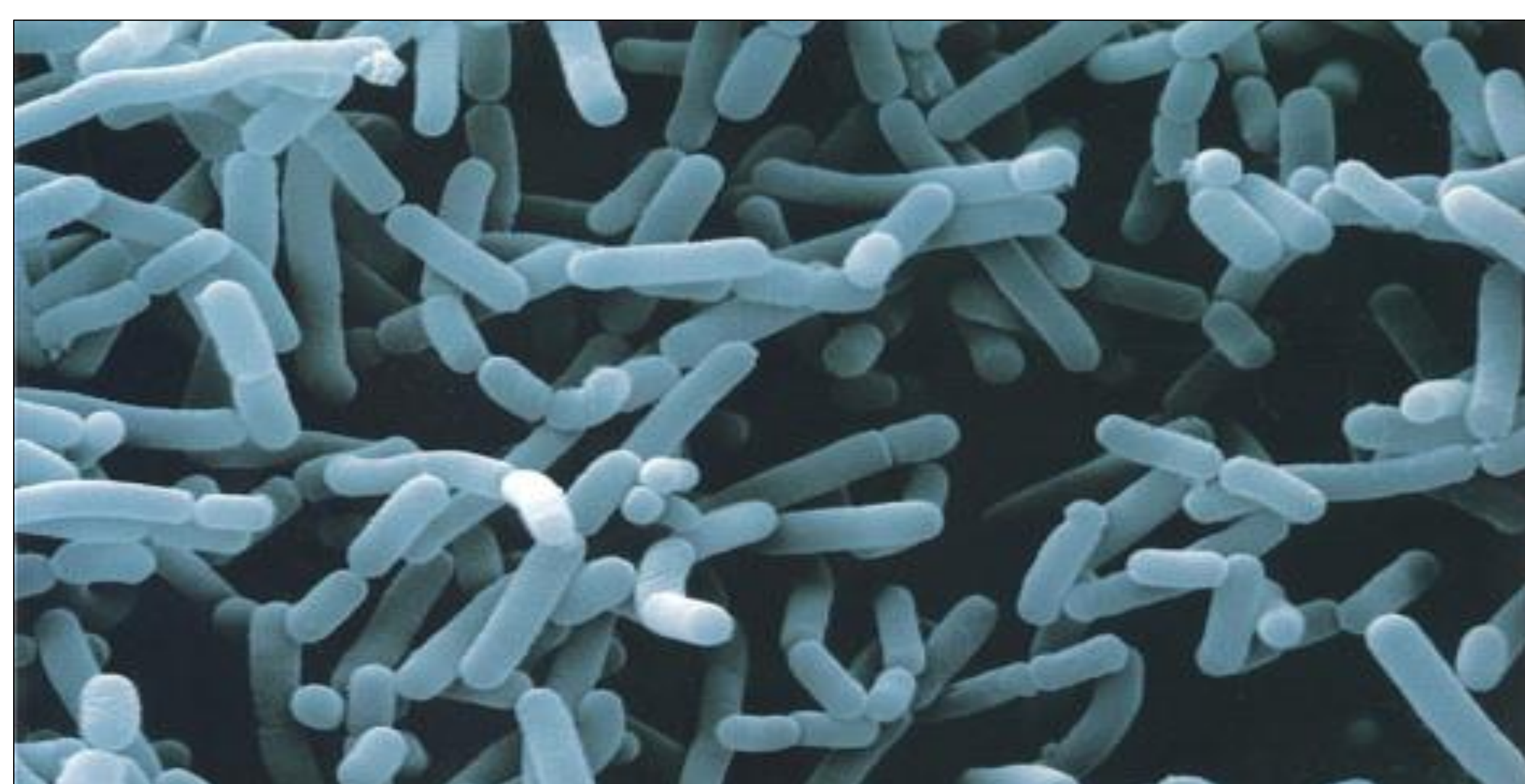


Figura 1 – Foto por microscopia eletrônica demonstrando uma das espécies de bactéria ácido láctica.

Objetivo

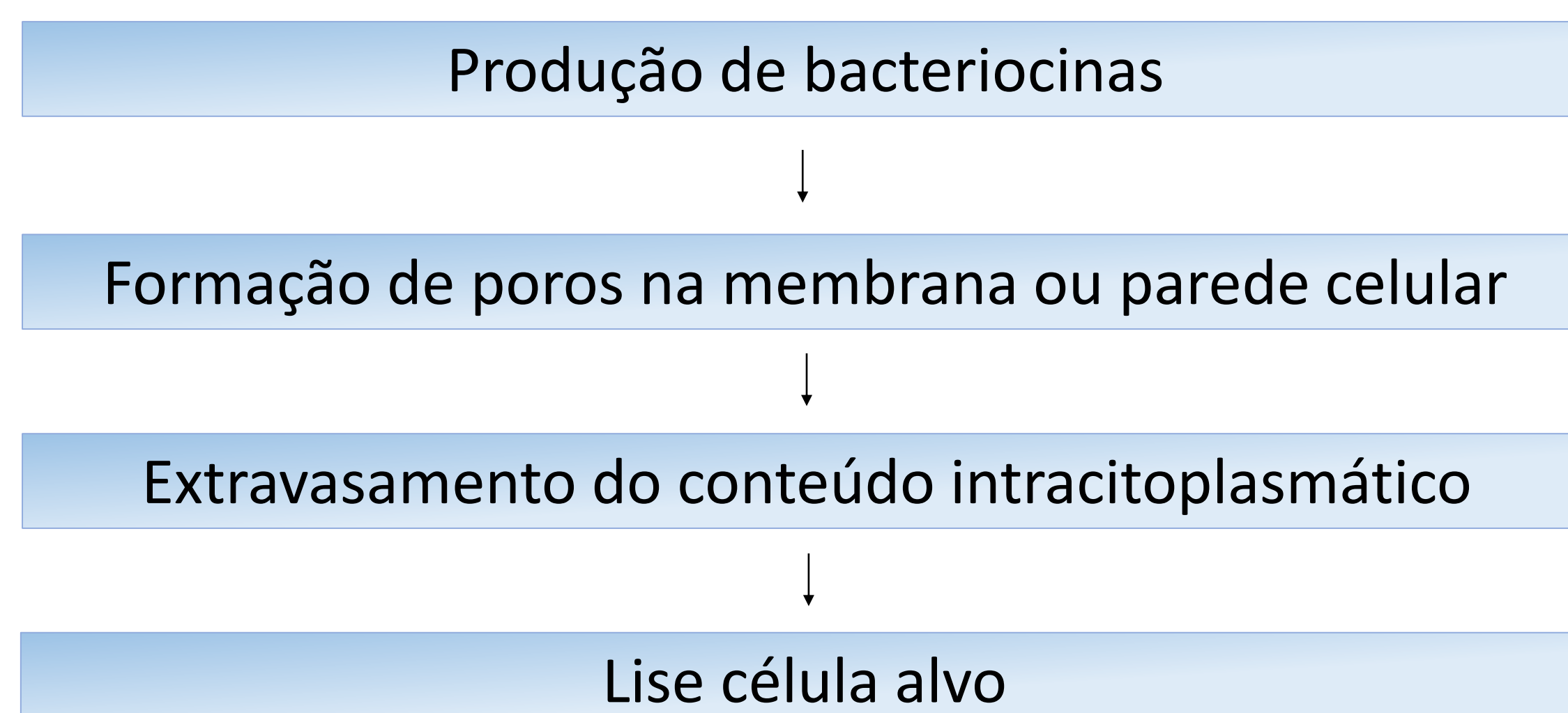
O presente estudo trata-se de uma revisão sobre bactérias ácidos lácticas e um de seus principais metabólitos as bacteriocinas.

Referências Bibliográficas

COTTER, P. D.; HILL, C.; ROSS, R. P. Bacteriocins: developing innate immunity for food. *Nature Reviews Microbiology*, London, v. 3, n. 10, p. 777-788, 2005.
GÁLVEZ, A. et al., Application of bacteriocins in the control of foodborne pathogenic and spoilage bacteria. *Critical Reviews in Biotechnology*, London, v. 28, n. 2, p. 125-152, 2008.
GÁLVEZ, A. et al., Application of bacteriocins in the control of foodborne pathogenic and spoilage bacteria. *Critical Reviews in Biotechnology*, London, v. 28, n. 2, p. 125-152, 2008.

Metodologia

As BAL formam um grupo de microrganismos com características morfológicas, metabólicas e fisiológicas semelhantes. As substâncias antimicrobianas produzidas pelas BAL incluem ácido láctico, peróxido de hidrogênio, diacetil e outros ácidos orgânicos e algumas cepas de bactérias lácticas também são capazes de sintetizar compostos antimicrobianos de origem proteica, denominados bacteriocinas. O mecanismo de ação dessas substâncias consiste na lise de outras células.



Conclusões

A grande importância de estudar as bacteriocinas, é a capacidade dessa substância eliminar outros microrganismos. E a utilização das BAL através de cultura *starters* aumentando assim o tempo de prateleira do alimentos e diminuindo a ocorrência de toxinfecção por microrganismos patogênicos.

carolinadiasrodrigues@hotmail.com