

Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais

- 1. Coordenador (a):** NORMA SUELY EVANGELISTA-BARRETO
(nsevangelista@ufrb.edu.br)
- 2. Título do projeto:** CARACTERIZAÇÃO DAS BACTÉRIAS DO ÁCIDO LÁTICO EM ANCHOVAGEM DE PITITINGA (*Anchoa* sp.)
- 3. Código:** 951, processo 23007.010144/2014-13
- 4. Data de aprovação:** 29/08/2014
- 5. Área de Conhecimento:** CCAAB - Área 1: Ciências Biológicas
- 6. Resumo:** A fermentação dos produtos da pesca é uma prática de conservação muito antiga e particularmente difundida na Europa e na Ásia. A anchovagem do pescado consiste em um processo de fermentação na qual enzimas tissulares e microbianas agem sobre os carboidratos e proteínas. A partir da fermentação do pescado é possível se obter diversos produtos como a anchovagem de peixe, pastas, molhos e silagem (AQUARONE et al., 2001). Quando comparando aos demais métodos de conservação o valor nutritivo dos alimentos fermentados é pouco alterado. Os peixes fermentados podem ser considerados uma semiconserva pelo fato de não sofrerem nenhum tratamento térmico ao longo do processamento tecnológico e antes de serem consumidos (POMBO, 2007). A Fermentação láctica é o processo metabólico no qual carboidratos são parcialmente oxidados, resultando em liberação de energia e compostos orgânicos, principalmente ácido lático. Realizado por bactérias ácido-lácticas, sendo as mais comuns *Streptococcus*, *Lactobacillus*, *Leuconostoc* e *Lactococcus*) estas, apresentam importante papel na produção e conservação de produtos alimentares, principalmente nas propriedades organolépticas, que é conferida pela ação combinada de metabólitos antimicrobianos, tais como os ácidos lático, acético, propiônico e bacteriocinas, produzidos durante o processo de fermentação, e que resulta em um ambiente desfavorável ao desenvolvimento de microrganismos deteriorantes e patogênicos (MARTINIS, ALVES, FRANCO, 2003). Baseado nisso, o presente trabalho tem como objetivo realizar a caracterização fenotípica e fisiológica das bactérias do ácido lático (BALs) a partir da anchovagem espontânea de pititinga e depositá-las na coleção de culturas do laboratório de Microbiologia de Alimentos e Ambiental para que possam futuramente ser utilizadas como

culturas starter e probióticos em outros alimentos fermentados. Uma vez que a obtenção de culturas puras apresentam maior eficiência na indústria alimentícia, por promoverem um maior controle do processo de produção e, conseqüentemente, a qualidade do produto final.

7. Prazo de execução

7.1. Início: 01/08/2014

7.2. Término: 02/08/2015

8. Equipe executora

8.1. Discentes

Discente	Curso
Virginia Ferreira Marques	Eng. de Pesca
Jessica Ferreira Mafra	Biologia

9. Agência Financiadora: FAPESB, CNPq

10. Modalidade de financiamento: BOLSA

GIRLENE SANTOS DE SOUZA
Gestora de Pesquisa do CCAAB/UFRB