



PROJETO DE INOVAÇÃO DESENVOLVIDO  
NO CAMPUS RIO DE JANEIRO

TÍTULO : Impacto do plasma frio em lactobacillus acidophilus LA5 e seus efeitos nos parâmetros de qualidade de leite

ORIENTADOR : Adriano Gomes Da Cruz

RESUMO :

Os processos térmicos têm sido utilizados na conservação de alimentos há várias décadas, em virtude da efetividade do calor na destruição de agentes deteriorantes ou patogênicos (enzimas e micro-organismos) que possam comprometer a segurança e a qualidade dos alimentos. O plasma frio é uma tecnologia emergente definida como um processo através da ionização de um gás com descargas elétricas à temperatura ambiente e à pressão atmosférica. A crescente demanda mundial por produtos lácteos funcionais tem impulsionado as grandes indústrias e centros de pesquisa para desenvolvimento de novas tecnologias visando minimizar os efeitos deletérios do processamento, garantindo a segurança microbiológica e aumentando a vida de prateleira dos produtos. O uso de novas tecnologias no processamento de alimentos, como o plasma frio, tem apresentado grande destaque no desenvolvimento de novos produtos, sendo reportado recentemente, como uma tecnologia promissora para o setor de produtos lácteos. Entretanto, estudos sobre o processamento de leite e produtos lácteos por plasma frio são escassos, onde até o presente momento, não foram encontradas pesquisas em relação ao efeito do plasma em produtos lácteos probióticos. Dessa forma, o objetivo desse projeto será investigar o impacto da tecnologia de plasma frio em *Lactobacillus acidophilus* La5, e seu efeitos nas características físico-químicas, microbiológicas, atividade anticarcinogênica, antihipertensiva e antidiabética, e aceitação sensorial de leite fermentado.