

AN. DETERMINAÇÃO DO PRAZO DE VALIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA DA UNIVERSOJA

¹João Vítor Félix de Lima, ¹Daniela Cardoso Umbelino Cavallini

¹Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Núcleo de Atendimentos à Comunidade, UNESP - Araraquara.

Introdução O extrato hidrossolúvel de soja (EHS), também conhecido como “leite” de soja, é um produto derivado da soja, uma leguminosa com boa composição nutricional, também conhecida por suas propriedades funcionais, oriundas em parte, da presença de isoflavonas. Desde 1997, a Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UNESP-Araraquara, em convênio com a Prefeitura Municipal de Araraquara, produz o EHS e o distribui para a população em situação de vulnerabilidade social de Araraquara e região. No entanto, um dos obstáculos que impede a ampliação do projeto é o curto prazo de validade do EHS (cinco dias), que foi determinado na década de 90 e apoiado em dados da literatura. Portanto, a revisão do prazo de validade do EHS e sua possível extensão podem possibilitar a difusão do projeto a uma maior quantidade de pessoas. **Objetivo** Determinar o prazo de validade do EHS produzido na UniverSoja através do estudo de deterioração do alimento e do teste de desafio. **Metodologia** Para a realização do estudo de deterioração, baseado nas piores condições de armazenamento, 135 amostras do EHS foram coletadas e deixadas por duas horas em uma estufa à $30^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Após esse tempo, as amostras foram armazenadas em refrigerador ($7^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$). Por 15 dias consecutivos, as amostras foram analisadas diariamente para a contagem presuntiva de *Bacillus cereus*, de enterobactérias, e de fungos filamentosos e leveduras. A determinação da presença de *Salmonella* spp. foi realizada somente no primeiro (T1) e no último dia de análise (T15). A contagem de fungos filamentosos e leveduras e de enterobactérias foi repetida em dois lotes adicionais, no T5, T6 e T7, para confirmação dos resultados. Para o teste de desafio, três cepas de *B. cereus* (espécie envolvida em intoxicações alimentares) foram isoladas dos grãos de soja crua por plaqueamento em ágar MYP e identificadas por microscopia através do teste confirmatório rápido de Holbrook & Anderson (coloração de esporos e glóbulos de lipídios intracelulares). As cepas foram cultivadas em caldo BHI por 24 horas a 30°C e uma alíquota de cada cepa (± 300 UFC/mL) foi inoculada em frascos contendo 60 mL de EHS, que foram armazenados à $7^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$. Por seis dias consecutivos, foi feita a contagem presuntiva de *B. cereus* em ágar MYP. **Resultado e Discussão** No estudo de deterioração do alimento, não houve a presença de *B. cereus*, de *Salmonella* spp. e de enterobactérias nos 15 dias analisados, porém, no 6º dia de análise, a contagem de fungos filamentosos e leveduras ultrapassou o limite máximo permitido pela legislação. Os demais lotes analisados também confirmam esse resultado. A população de enterobactérias no T5, T6 e T7 apresentou um decréscimo para todas as amostras avaliadas, estando todas dentro do limite permitido ($M = 100$ UFC/mL). No teste de desafio realizado com três cepas de *B. cereus*, todas elas não exibiram variação na população, em comparação à concentração inoculada. **Conclusão** Com base nos testes realizados, não foi possível aumentar o prazo de validade atual do EHS da UniverSoja (cinco dias), devido ao aumento na população de fungos filamentosos e leveduras.

Palavras-chave: “leite” de soja, prazo de validade, microbiologia.