

**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES DE PESQUISA**

Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais

1. Coordenador (a): Geni da Silva Sodré
(genisodre@gmail.com).

Vice-Coordenador (a):

2. Título do projeto: Isolamento e identificação de bactérias lácticas probióticas a partir do intestino de abelhas sociais e dos produtos da colmeia (mel e pólen) para desenvolvimento de alimento funcional

3. Código: 1879, processo 23007.025363/2017-40

4. Data de aprovação: 31/10/2017

5. Área de Conhecimento: CCAAB – Área 2 : Biodiversidade

6. Resumo

Os alimentos funcionais têm sido muito atrativos no mercado consumidor por desempenharem efeitos fisiológicos benéficos a saúde contribuindo na prevenção de doenças. Os probióticos são micro-organismos capazes de melhorar a saúde do organismo quando ingeridos em quantidades adequadas. Dentre os diversos substratos onde podem ser isolados bactérias probióticas, as abelhas e os produtos da colmeia tem demonstrado grande potencial devido a presença de bactérias lácticas com capacidade para produzir substâncias antimicrobianas. Assim, esta pesquisa tem como objetivo isolar e identificar bactérias lácticas da microbiota intestinal e dos produtos da colmeia (mel e pólen) de abelhas sociais e avaliar suas propriedades probióticas visando o desenvolvimento de um alimento funcional a base de mel. Na primeira etapa os isolados provenientes da microbiota do intestino e produtos da colmeia serão selecionados quanto à morfologia celular, coloração de Gram e teste de catalase. As culturas lácticas selecionadas serão testadas quanto as suas

propriedades probióticas por meio de testes de resistência a baixos níveis de pH, presença de sais biliares, ação antagônica frente a patógenos de interesse alimentar e resistência a antimicrobianos. Ao final os isolados potenciais serão identificados fenotipicamente e geneticamente. Na segunda etapa será elaborada um alimento contendo mel e as bactérias que apresentaram potencial para probiótico. O produto desenvolvido será atrativo para o consumidor devido sua qualidade nutricional e funcional, além de ser um produto inovador, pois não foi observada no mercado consumidor um alimento funcional com bactérias probióticas isoladas das abelhas e de seus produtos.

7. Prazo de execução

7.1. Início: 03/03/2017

7.2. Término: 03/03/2021

8. Equipe executora

8.1. Colaboradores

Colaborador (a)	Instituição/ Grupo de Pesquisa
Carlos Alfredo Lopes de Carvalho	UFRB / Insecta Núcleo de Estudo dos Insetos
Norma Suely Evangelista Barreto	UFRB / Nepa Núcleo de Estudos em Pesca e Aquicultura
Celso Gabriel Vinderola	Universidad Nacional del Litoral Facultad de Engenharia Qui

8.2. Discentes

Discente	Curso
Nayara Alves Reis	Nayara Alves Reis

8. Agência Financiadora: CAPES

10. Modalidade de financiamento: BOLSA



**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
DE PESQUISA**



GIRLENE SANTOS DE SOUZA
Gestora de Pesquisa do CCAAB/UFRB



**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
DE PESQUISA**

