

obtiveram valores para salame tipo Húngaro, após 21 dias, de $1,3 \times 10^8$ a $3,5 \times 10^8$ UFC/g.

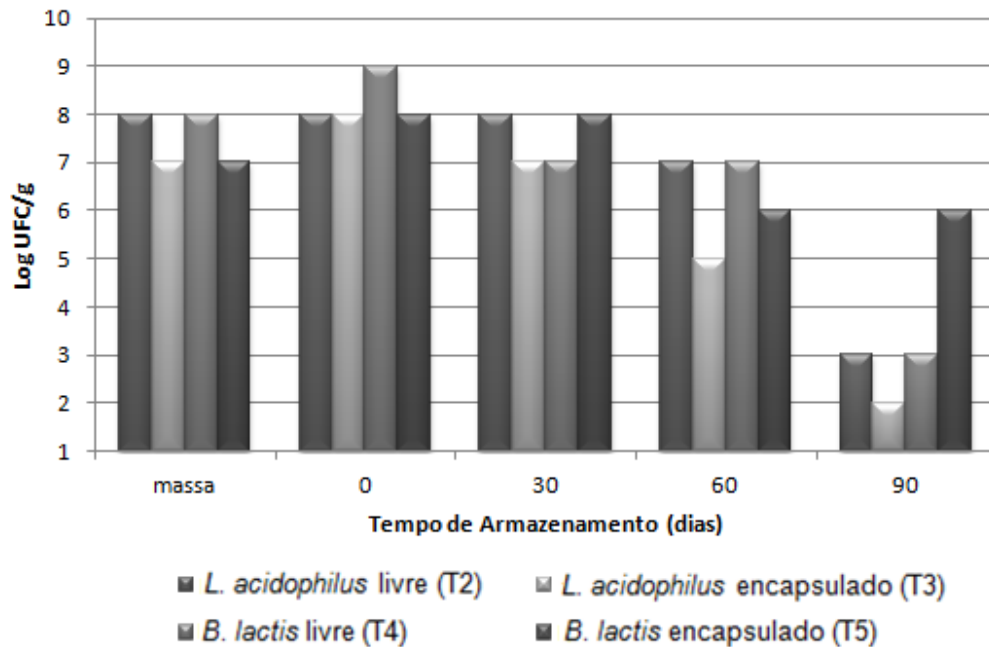


Figura 22 – Valores médios da contagem de culturas probióticas nas amostras de salame tipo Italiano por tempo de armazenamento

Entretanto, as contagens dos tratamentos *Lactobacillus acidophilus* livre (T2), *Lactobacillus acidophilus* encapsulado (T3) e *Bifidobacterium lactis* encapsulado (T5) decresceram aos 60 dias de armazenamento, estando de acordo com o relatado por Pidcock, Heard e Henriksson (2002) que verificaram redução na população no 42º dia após o processamento, obtendo número de células de $1,6 \times 10^6$ a $5,5 \times 10^7$ UFC/g. As contagens decresceram para os tratamentos na forma livre, possivelmente devido ao novo ambiente gerado, com excesso de metabólitos (ácidos e bacteriocinas) no meio, que causaram injúria nas células. No caso dos microrganismos encapsulados, como a acidificação foi menor nesses tratamentos (T3 e T5) que naqueles com os microrganismos livres (T2 e T4) e similar ao controle (T1), sugere-se que a atividade metabólica desses microrganismos tenha sido inibida e que, possivelmente, por estarem encapsulados, estes microrganismos não puderam interagir com o meio. Assim, a causa da redução da contagem destes pode