



**Projecto ‘PROBIOLIVES - Table olive fermentation with selected strains of probiotic lactic acid bacteria. Towards a new functional food’**

O Projecto PROBIOLIVES enquadra-se no 7º Programa Quadro da União Europeia, programa CAPACITIES.

**Responsável português do grupo de investigação do INRB, IP/INIA: *Cidália Peres***

### **O Consórcio Português**



A APABI, a PROBEIRA e o Instituto Nacional dos Recursos Biológicos, IP/L-INIA constituem o consórcio português no Projecto Europeu Probiolives. Os objectivos do projecto prevêem incrementar o carácter funcional da azeitona de mesa, em particular, como contributo para o reforço das defesas naturais do consumidor.

O consórcio português pretende envidar esforços no sentido de investigar, em Portugal, a presença de bactérias lácticas probióticas nas fermentações de azeitona de cultivares nacionais, com particular atenção para a ‘Galega’.

### **Sumário do Projecto**

O principal objectivo do projecto é isolar bactérias lácticas (BL) da microflora autóctone de processos de fermentação de azeitona com propriedades probióticas para a preparação de inóculos lácticos a usar nas fermentações como forma de incrementar a qualidade dos processos tradicionais sem desvirtuar as características a eles intrínsecas, bem como produzir um novo alimento funcional. Um dos aspectos importantes a ter em conta nesta selecção é a sua tolerância aos compostos fenólicos naturais presentes na azeitona, bem como a capacidade de produzir bacteriocinas, compostos antimicrobianos naturais resultantes do metabolismo das BL. Estes compostos reduzirão a possibilidade de crescimento de microrganismos indutores de alterações e microrganismos patogénicos. Serão também estudados os aspectos relacionados com as características organolépticas e bioquímicas do produto, nomeadamente a sua relação com a formação de aromas desejáveis.

Um melhor e mais eficaz controlo de processos contribuirá para a detecção atempada de eventuais alterações e defeitos de fermentação, para a definição do tempo óptimo do final de fermentação, através da monitorização de indicadores de qualidade (ex. compostos voláteis) recorrendo a metodologias instrumentais emergentes (ex. nariz electrónico) e modelos matemáticos.

Serão usadas técnicas de microbiologia predictiva para investigar os efeitos das diferentes condições de processamento no crescimento e na sobrevivência das bactérias probióticas, em condições simuladas do tracto digestivo humano.

Serão efectuados estudos de risco que possam afectar a segurança alimentar do novo produto, de vida útil do mesmo e de aceitação do produto final pelo consumidor.

### **Participantes – Equipas**

Arcoria Pietro\* Arcoria Pietro, Costruzioni Edili Stradali e Forestali, Itália

Di Arcoria Pietro Azienda Agricola, Itália

Associazione Italiana Frantoiani Oleari, Itália

Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa ASEMESA, Espanha

Panellinos Enosis Exagogeon Brosimon, Elaion (PEBE) Somateio, Grécia

Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior, APABI, Portugal

Konstantopoulos AE, Grécia

Probeira, Produtos Alimentares da Beira, Lda, Portugal

JOLCA S.A., Espanha

Institut National de Sciences Appliquées et de Technologie, Tunisia

Agricultural University of Athens, Grécia

Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Cientificas, CSIC, Espanha

Instituto Nacional dos Recursos Biológicos, IP, INRB/INIA, Portugal

Universita Degli Studi di Torino, Itália