**PARAPROBIÓTICOS: VANTAGENS TECNOLÓGICAS E APLICAÇÕES EM PRODUTOS LÁCTEOS**

Delorme, MM1, MCKH, Duarte2,AG, Cruz3

1. Mestranda do Programa de Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal- UFF, Niterói - RJ.
2. Docente do Programa de Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal- UFF, Niterói - RJ.
3. Docente Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro -IFRJ, Rio de Janeiro – RJ.

E-mail: mari\_delorme@hotmail.com

Os consumidores têm se tornado cada vez mais conscientes e exigentes com relação à alimentação. Neste contexto, a dieta visando a promoção e manutenção de saúde e bem-estar tem sido priorizada, o que desencadeou o aumento do interesse por produtos alimentares funcionais. Objetivou-se na presente revisão de literatura descrever os paraprobióticos, elucidar os benefícios à saúde humana, assim como as vantagens e possíveis aplicações na indústria alimentícia. O levantamento bibliográfico foi realizado com fontes obtidas em bases de dados e bibliotecas eletrônicas reconhecidas, como Scielo e Science Direct, bem como livros de autores conceituados. Os efeitos benéficos de alimentos contendo microrganismos probióticos são conhecidos há muito tempo e são amplamente utilizados no setor de laticínios, pois possuem grande aceitação pelos consumidores e excelente valor nutricional. Os paraprobióticos, conhecidos como probióticos fantasmas ou inativados, também podem fornecer benefícios ao hospedeiro, oferecendo bioatividades adicionais aos probióticos. São definidos como células microbianas não viáveis ou frações celulares que, quando ingeridas em quantidades e frequência adequadas, conferem benefícios aos consumidores. Dentre eles, a modulação do sistema imune e da microbiota intestinal, o tratamento de infecções virais, dermatite atópica, colite e doenças respiratórias, redução do colesterol, redução dos sintomas associados ao estresse, humor e qualidade do sono. Os paraprobióticos representam algumas vantagens tecnológicas importantes para a indústria alimentícia, uma vez que não implicam a necessidade de viabilidade no alimento até a ingestão pelo consumidor. A inativação do microrganismo permite sua aplicação em uma variedade de alimentos que poderiam ser considerados substratos estressantes aos probióticos vivos. Outro fator vantajoso é a resistência térmica, uma vez que as propriedades funcionais dos paraprobióticos permanecem estáveis em uma ampla faixa de temperatura, ao contrário dos probióticos. Isto facilita etapas de produção como o armazenamento e transporte, bem como a manipulação e o processamento. Concluiu-se que devido às vantagens tecnológicas e benefícios conferidos à saúde humana, a utilização de paraprobióticos representa um potencial campo de estudo para o desenvolvimento de produtos com alegações funcionais.

BARROS, C.P., GUIMARÃES, J.T., ESMERINO, E.A., DUARTE, M.C.K., SILVA, R., CRUZ, A.G. Paraprobiotics and postbiotics: Concepts and potential applications in dairy products. **Current Opinion in Food Science**, v. 32, p. 1-8, 2020

CUEVAS-GONZÁLEZ, P. F.; LICEAGA, A. M.; AGUILAR-TOALÁ, J. E. Postbiotics and paraprobiotics: From concepts to applications. **Food Research International**, p. 109502, 2020.

DE ALMADA, C.N., MARTINEZ, R.C., SANT’ANA, A.S. Paraprobiotics: evidences on their ability to modify biological responses, inactivation methods and perspectives on their application in foods. **Trends in food science & technology**, v. 58, p. 96-114, 2016.