

AVALIAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA PROBIÓTICA ADICIONADA DE SOJA E CASTANHA DE BARU

FEGADOLI, Fernanda Pereira¹ (fegadolifernanda@gmail.com); **SILVA, Gabrielli Barros**¹ (gabrielliuems@gmail.com); **BRITO, Mariana Aparecida**¹ (britomari12@gmail.com); **BENEDETTI, Silvia**²(silviabene@gmail.com).

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS – Naviraí;

²Docente do curso de Graduação de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

As bebidas lácteas fermentadas são alimentos amplamente consumidos no Brasil, devido ao seu valor nutricional e características sensoriais agradáveis ao consumidor. Como forma de agregar valor nutricional e funcional a esses alimentos, outras matérias-primas, além das convencionais, podem ser adicionadas na formulação desses produtos, tais como o extrato hidrossolúvel de soja e a castanha de baru. O objetivo deste trabalho foi elaborar uma bebida láctea fermentada probiótica, adicionada de extrato hidrossolúvel de soja e castanha de baru, melhorando seu valor nutricional e conferindo-lhe características de um alimento funcional. A bebida láctea fermentada, contendo *Lactobacillus acidophilus* LA-14, foi elaborada em três formulações, com adição de diferentes concentrações de extrato hidrossolúvel de soja: Bebida 1 (30% de leite e 70% de extrato hidrossolúvel de soja); Bebida 2 (50% leite e 50% de extrato hidrossolúvel de soja) e Bebida 3 (70% de leite e 30% de extrato hidrossolúvel de soja). Após a fermentação, cada formulação foi adicionada de farinha de baru, nas concentrações de 5 e 10 %, totalizando seis formulações. As bebidas lácteas foram analisadas quanto ao conteúdo de umidade a 105 °C; proteínas, pelo método de micro-Kjeldhal, lipídios, pelo método de Gerber; acidez titulável e pH. Foram realizadas contagens microbiológicas de bactérias ácido-láticas e aplicado o teste sensorial de aceitabilidade. Analisando os resultados obtidos, pode-se observar que não houve diferença significativa no conteúdo lipídico entre as formulações, enquanto que foi observado diferença significativa no conteúdo de proteínas. O pH e a acidez mantiveram-se dentro da faixa estabelecida pela legislação vigente. Através das análises microbiológicas, confirmou-se a viabilidade das bactérias ácido-láticas durante os 30 dias de armazenamento do produto, mantendo contagem desses micro-organismos superior a 10⁸ UFC. Sensorialmente, a cor foi o único atributo que não apresentou diferença significativa entre as amostras. Pode-se concluir que a bebida láctea fermentada probiótica apresentou características sensoriais agradáveis ao consumidor, além de elevado valor proteico devido à adição da soja e do baru, melhorando seu valor nutricional e funcional e, assim, apresentando potencial para consumo.

Palavras-chave: leite fermentado; soja; probiótico; frutos do Cerrado.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Iniciação Científica (UEMS/CNPq), pela concessão da bolsa.



Realização:

UFGD
Universidade Federal
da Grande Dourados

UEMS
Universidade Estadual
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

CAPES

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico