

## DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE SOBREMESA LÁCTEA, SEM LACTOSE E ENRIQUECIDA COM AMÊNDOA DE BARU E PROBIÓTICO

**PEREIRA, Maélen Toral**<sup>1</sup> (maelen.toral@hotmail.com); **POIARES, Luana Barboza**<sup>1</sup> (luana-poiares@hotmail.com); **FUZINATTO, Mariana Manfro**<sup>2</sup> (mariana.fuzinato@gmail.com); **MORATO, Priscila Neder**<sup>2</sup> (primorato@gmail.com).

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

<sup>2</sup> Docente do curso de Graduação de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

Os hábitos alimentares estão passando por um processo de transformação. Essa mudança está relacionada com valorização e busca pela praticidade na hora da alimentação. As sobremesas lácteas apresentam essas características, são alimentos prontos para o consumo. Além disso, com o surgimento de sistemas tecnológicos aplicados aos laticínios, estão sendo adicionados ingredientes cada vez mais inovadores, proporcionando assim o desenvolvimento de sobremesas lácteas, com novos sabores e melhor qualidade nutricional. Este projeto teve como objetivo o desenvolvimento de sobremesas lácteas de chocolate sem lactose e enriquecida com amêndoa de baru e probiótico. Foram desenvolvidas duas formulações, denominadas padrão e probiótica. A formulação padrão continha 8% de leite em pó, 0,8% de goma xantana, 7% de açúcar, 4% de chocolate em pó, 2% de cacau, 31,28% de creme de leite, 46,92% de água. Na formulação probiótica foi adicionado os mesmos ingredientes mais  $10^8$  UFC/g de *Lactobacillus acidophilus* (LA-05). Foram realizadas as análises físico-químicas de umidade, pH, lipídeos, acidez e cinzas. Foi realizada análise estatística dos resultados, aplicando teste t. Para as análises físico-químicas não foi verificada diferença significativa entre as formulações padrão e a probiótica. A análise de lipídeos foi realizada através do butirômetro de leite onde se obteve uma porcentagem de lipídeos entre 1 e 2 %. A determinação do índice de sinerese foi realizada e obteve-se um índice de 0 %. A análise sensorial foi realizada após aprovação do Comitê de Ética com Seres Humanos da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), sob o parecer nº 1.858.034/2016. A aceitação foi avaliada usando escala hedônica estruturada com 9 pontos, variando de 1 (não gosto extremamente) a 9 (gosto extremamente). Os atributos avaliados foram a aparência, a cor, o aroma, a textura, sabor e impressão global, com 50 provadores. Ambas as formulações apresentaram uma aceitação acima de 70 % em todos os atributos analisados. As sobremesas lácteas foram avaliadas quanto à contagem de células viáveis de *Lactobacillus acidophilus* LA-05. A análise microbiológica foi realizada no tempo zero, onde os microrganismos não sobreviveram, sendo assim a análise de contagem foi interrompida. Isso pode ter acontecido pela adição de algum ingrediente que pode ter interferido no desenvolvimento do microrganismo, assim devem ser realizados estudos para determinar qual o ingrediente pode ter contribuído para esse efeito.

**Palavras-chave:** probiótico; composição centesimal; sobremesa láctea.

**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:

**CAPE**

**CNPq**  
Conselho Nacional de Desenvolvimento  
Científico e Tecnológico