

**ELABORAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO CENTESIMAL E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE *CREAM CHEESE* DE KEFIR SABORIZADO COM ERVAS FINAS, AZEITONAS E FARINHA DE ORA-PRO-NÓBIS**

**Instituição:** Universidade Estadual de Mato Grosso Do Sul

**Área temática:** Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos

**RUIZ, Ana Elisa da Costa** (annaelisaruizz@gmail.com)1; **MADALOZZO, Elisângela Serenato²** (lisserenato@hotmail.com)

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

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

O setor de alimentos está cada vez mais preocupado em lançar no mercado produtos de qualidade, atrativos e que visem à saúde e o bem-estar dos consumidores. Dentre esses alimentos os que podem ser considerados funcionais estão os produtos que contém probióticos. Neste contexto, o kefir é uma bebida fermentada com características probióticas, que tradicionalmente é preparado por inoculação dos grãos de kefir em leite. Além do iogurte, os queijos, dentre os diversos tipos, destaca-se o *cream cheese*, bastante consumido por suas características sensoriais. Dessa forma, esse trabalho teve como objetivo desenvolver quatro formulações de *cream cheese* a base de kefir, com intuito de inovar no setor lácteo, levando em consideração a não existência deste produto no mercado local e os benefícios que os mesmos podem trazer à saúde. Para obter o iogurte, os grãos de kefir foram adicionados ao leite integral (3,0% de gordura) UHT, na proporção de 1:3 e levados a estufa por 24 hrs a 25°C ± 2°C para realizar a fermentação. Em seguida, o leite fermentado foi separado dos grãos e posteriormente filtrado por 12 hrs a 5°C ± 2°C, obtendo-se o kefir leban (parte sólida). Após a obtenção da massa, foram elaboradas quatros formulações de diferentes sabores, sendo eles azeitonas-preta, ervas-finas, ora-pro-nóbis e uma formulação padrão. As análises já realizadas mostraram que, nos parâmetros umidade e extrato seco todas as formulações diferiram entre si, pelo teste de Tukey à 5% de significância. A umidade variou de 71,28 para 73,77 %, sendo a formulação 3 com ervas-finas a com a menor média, e a formulação que obteve maior teor médio de extrato seco, com 28,72 %. Já a formulação 1, padrão, foi a que apresentou o menor teor deste componente, com 26,23 %. Nos parâmetros cinzas e acidez as formulações 1, padrão, 2, com azeitonas, e 4, com ora-pro-nóbis mostraram diferença significativa entre si, já a amostra 3 se mostrou estatisticamente igual às formulações 1 e 4. Os teores de cinzas variaram de 0,62 a 0,79 %. Para acidez, as médias variaram de 0,83 a 1,02 %. Para proteína, as formulações 2, com azeitonas e 4 com ora-pro-nóbis se mostraram estatisticamente diferentes entre si e as formulações 1, padrão e 3 com ervas-finas apresentaram semelhança estatística tanto com a formulação 2 quanto com a 4. Os teores de proteínas alcançaram valores de 3,96, 4,21, 4,29 e 5,03 %, respectivamente, para as 4 formulações. Para os valores de pH as formulações 1 e 4 não apresentaram diferença significativa entre si ao nível de significância de 5%, diferindo das formulações 2, com azeitonas e 3, com ervas finas, ao nível de significância. Lipídios foi o parâmetro que apresentou a maior variação, entre 3,8 e 11,4%. Os resultados das análises microbiológicas mostraram que as formulações de *cream cheeses* desenvolvidas apresentaram-se dentro dos padrões para os microrganismos pesquisados (*E. coli* e *Salmonella* sp.). Todas as formulações apresentaram resultados promissores.

**PALAVRAS-CHAVE:** Probióticos, leban, fermentação

**AGRADECIMENTOS:** À Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul pela infraestrutura para a realização do trabalho.

 