

**DESENVOLVIMENTO DE BEBIDAS ISOTÔNICAS ELABORADAS COM SORO DE KEFIR – CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E ACEITAÇÃO SENSORIAL**

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

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

**RODRIGUES, Thais Alexandra1** (thaisalexandra\_@hotmail.com); **MALDALOZZO, 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 soro do kefir é caracterizado como um subproduto de alto valor biológico, com grande destaque para as proteínas presentes, que são ricas em aminoácidos essenciais. As bebidas isotônicas, uma alternativa para a utilização do soro, são formuladas para suprir a perda de água e de eletrólitos durante a prática de atividades físicas. Desenvolveu-se nesse projeto bebidas isotônicas empregando extratos de frutas, como abacaxi, laranja e maracujá atuando como corantes, saborizantes, flavorizante, acidificante e até mesmo agentes adoçantes na bebida, o que se torna vantajoso para as indústrias de alimentos devido ao crescimento do mercado de produtos alimentícios com apelo ao consumo de alimentos saudáveis. O isotônico foi desenvolvido com o soro de kefir que foi obtido através de filtração da massa do kefir por 24h em temperatura de 10 ± 2 oC. As formulações foram numeradas da seguinte forma, formulação 1 elaborada com suco de maracujá, formulação 2, com suco de abacaxi e a numero 3 com suco de laranja e formulação 4 controle, sem adição de suco. Os resultados obtidos para as análises da composição centesimal mostraram que, para umidade as formulações apresentaram teores de 93 a 94%, sendo a formulação 4, elaborada apenas com soro de kefir a que diferiu estatisticamente das demais amostras, com a maior média. Já os teores de extrato seco variaram de 5,40% para a formulação com apenas soro, sendo a única que diferiu estatisticamente apresentando a menor média, para 6,77% nas formulações adicionadas de suco, que apresentaram os maiores teores. Nos resultados médios para teores de cinzas, houve variação de 0,37% para as formulações 1, 2 e 3, e 0,59% para a formulação de número 4, sendo novamente a única que diferiu estatisticamente das demais ao nível de 5% de significância pelo teste de Tukey. Para a análise de proteínas obteve-se valores entre 1,98% para a formulação 2 e 0,66% para formulação 4. Para pH, todas as formulações diferiram estatisticamente entre si, sendo a formulação 4, a média mais alta, com pH de 3,90. Já para acidez apenas a amostra com suco de maracujá (1) diferiu estatisticamente das demais, com uma média de 1,92%. Os resultados para lipídios obtiveram uma média de 1,29% para as formulações 1, 2 e 4, e 0,43% para a formulação 3 (laranja). Já para as análises microbiológicas realizadas, todas as amostras apresentaram resultados dentro dos padrões legais vigentes para enterobactérias e *Salmonella* sp. Já para bolores e leveduras as amostras apresentaram contagens acima dos padões estabelecidos, com contagens variando entre 6 x 102 UFC.g-1 para a formulação 4, e 1,2 x 106 UFC.-1g na formulação 1. A matéria-prima neste estudo é tratada como resíduo da indústria de alimentos e comumente descartada em efluentes, surtindo efeitos prejudiciais ao meio ambiente, e se tratando de um subproduto de alto valor biológico, com destaque para as proteínas presentes, que são ricas em aminoácidos essenciais. Dessa forma, o objetivo foi desenvolver produtos que possam agregar valor econômico a essa matéria-prima reduzindo os impactos causados por esse resíduo.

**Palavras-chave:** Soro de kefir, composição centesimal, aproveitamento de subprodutos.

**Agradecimentos:** O presente trabalho foi realizado com apoio da UEMS, Programa Institucional de Iniciação Científica - PIC/UEMS.

