**ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BEBIDA À BASE DE ÁGUA DE KEFIR SABORIZADA COM FRUTAS RICAS EM VITAMINA C**

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

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

**GONÇALVES,** Ana Paula De Lima 1 (anapauladelimagoncalves0758@gmail.com); **FUZINATTO**, Mariana Manfroi 2(mfuzinatto@uems.br)

1 Discente do curso de Engenharia de alimentos da UEMS- Naviraí;

2 Doscente do curso de Engenharia de alimentos da UEMS- Naviraí.

A elaboração de bebidas funcionais vem aumentando no cenário mundial nos últimos anos, em razão, na maior parte dos casos, da busca por parte dos consumidores por melhor qualidade de vida. Dentre os diversos alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde encontram-se os probióticos que quando consumidos como parte da dieta usual, produzem efeitos metabólicos e/ou fisiológicos benéficos à saúde. A composição bioquímica, juntamente com a microbiológica, tem demonstrado que o kefir é um produto probiótico. Os principais produtos consumidos em todo o mundo são produtos de frutas, por sua facilidade no preparo, in natura ou processado, e por ser fonte nutricional de vitaminas, minerais e carboidratos solúveis, sendo que algumas possuem teor mais elevado de um ou de outro nutriente como, por exemplo, o abacaxi, a laranja e o limão, que apresentam elevada quantidade de vitamina C. A vitamina C tem funções de relevância no contexto de uma alimentação saudável. Ela pode atuar no sistema de defesa antioxidante em meio aquoso do nosso organismo. Tendo em vista que o kefir é um alimento probiótico e que possui diversas propriedades benéficas para a saúde e que a vitamina C é imprescindível para o organismo humano, esse projeto objetiva elaborar um novo produto funcional e avaliar suas propriedades físico-químicas. A água fermentada de kefir foi produzida no Laboratório de Alimentos da UEMS / Naviraí. Foram realizadas as análises de umidade, cinzas, proteína bruta, acidez total, pH, densidade e carboidratos por diferença. Os valores obtidos foram respectivamente: 86,1 ± 0,17 (g 100 g-1); 0,9 ± 0,27 (g 100 g-1); 3,09 ± 0,26 (g 100 g-1); 0,87 ± 0,81 (g 100 g-1); 4,53 ± 0,23(g 100 g-1), 1,0685± 0,28; 9,19 ± 0,05. Foram elaboradas três formulações de bebidas à base de água de kefir saborizada com frutas, FA (sabor abacaxi), F1 (sabor limão), F2 (sabor laranja). Em relação ao pH e a acidez a F2 diferiu da F1 e da FA, em relação a cinzas a FA diferiu tanto da F1 quanto da F2. Já para umidade e carboidratos todas as formulações diferiram estatisticamente entre si. Com os resultados observados no trabalho é possível elaborar bebida saborizada, utilizando água de kefir, e sabe-se dos inúmeros benefícios desse probiótico, inclusive necessário na dieta humana.

**PALAVRAS-CHAVE: SAÚDE, PROBIÓTICO, KEFIR**

**AGRADECIMENTOS:** A UEMS pela concessão de bolsa do Programa Institucional de iniciação cientifica- PIBIC ao discente.