**INFLUÊNCIA DA ORIGEM DOS GRÃOS DE KEFIR E DO TIPO DE LEITE NA PARÂMETROS DE QUALIDADE DOS PRODUTOS ELABORADOS**

**Instituição:** Universidade estadual de Mato Grosso do Sul

**Área temática:** Ciências Exatas e da Terra

**ALVES,** Osrilene Afonso1 (osrilene03@gmail.com); **DE CASTRO,** Thiago Luis Aguayo2 (thiagoaguayo@gmail.com); **MASCARENHAS,** Maria do Socorro3 (maria\_mascarenhas@outlook.com); **CARDOSO,** Claudia Andrea Lima Cardoso4 (claudia@uems.br).

1 – Dicente do curso de Química Industrial;

2 – Mestrando em Recursos Naturais;

3 – Doutora em Recursos Naturais;

4 – Docente no curso de Química Industrial.

Introdução: O kefir é uma bebida nutracêutica e probiótica que resulta da simbiose de diversos microrganismos, leveduras e bactérias, presentes nos grãos utilizados e do tipo de leite empregado para a sua produção. Comitantemente, existem diferentes tipos de leites disponíveis no mercado como o integral, sem lactose e desnatado, inclusive bebidas vegetais utilizadas com objetivo de substituir os leites clássicos . Objetivo: Avaliar a influência de diferentes amostras de grãos de kefir e de diferentes leites na acidez, pH e Brix. Metodologia: Foi realizada a produção de um produto utilizando quatro grãos de kefir de origens distintas e associados com diferentes tipos de leite: integral, desnatado, sem lactose, de coco e com bebida vegetal de aveia. Para a produção de kefir os grãos foram previamente ativados a 25°C por 72 horas. Os grãos foram recuperados com o auxílio de uma peneira e inoculados nos respectivos leites a 25°C por 22 horas. Após este período os grãos foram novamente recuperados e os produtos obtidos foram analisados em relação à acidez titulável, pH e Brix. A análise estatística foi realizada na plataforma R com os pacores *vegan*, *FactoMineR* e *factoextra*. Resultados: Houve diferenças significativas nos parametros analisados entre os tipos de leite em relação à fermentação através da análise de variância. Foi elaborado um dendograma com a similiradade por distancia euclediana das amostras e realizado análise de componente principais onde se observou que os bebidas vegetais tiveram um comportamento distinto em relação aos leites de origem animal. A acidez titulável e o Brix apresentaram correlação (r = 0,8232, p < 0,01), assim como o Brix e pH (r = 0,5043, p < 0,05). Por meio da análise de variância multivariada permutacional (PERMANOVA), o grão de kefir utilizado não resultou em diferença significativa (*pseudo*-F = 1,951; p = 0.159), enquanto que o leite levou a uma diferença significativa (*pseudo*-F = 31,306; p < 0.01). Discussão: Esses resultados sugerem a possibilidade de obter produtos diferenciados a partir de diferentes tipos de leite fermentados com grãos de kefir. Conclusão: O tipo do leite é um fator relevante na produção de kefir e resulta em diferença na acidez do produto final.

**PALAVRAS-CHAVE:** Bebida nutracêutica, Fermentado, Bebida vegetal.

**AGRADECIMENTOS:** Ao CNPq pela bolsa de iniciação científica concedida a OAA e de produtividade concedido para CALC (Processo 312671/2021-0). A CAPES pela bolsa de mestrado concedido a TLAC (código 001).