



T445

### **CARACTERIZAÇÃO DA PÓS-ACIDIFICAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA FUNCIONAL A DIFERENTES TEMPERATURAS DE ESTOCAGEM**

Leandro de Barros Teixeira (Bolsista PIBIC/CNPq), Zacarchenco, P.B. e Prof. Dr. Salvador Massaguer-Roig (Orientador); Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Bebida láctea fermentada adicionada de probióticos e fibras é um alimento funcional, que tem despertado o interesse dos consumidores e pesquisadores. Os objetivos desta pesquisa foram avaliar os efeitos da temperatura de estocagem (4, 7 e 10°C), da presença de probióticos (*Lactobacillus acidophilus*, 10<sup>7</sup> UFC/g, e *Bifidobacterium longum*, 10<sup>7</sup> UFC/g) e demais ingredientes (0,005g/L de corante; 0,02% de aroma; 1,3 % de fibra de aveia; 0,06% de aspartame) no pH e acidez de quatro formulações de bebida láctea ao longo de 21 dias de estocagem. Leite reconstituído (12% sólidos solúveis) foi tratado a 90°C/5 min., resfriado, inoculado com 2% de *Streptococcus thermophilus* e incubado a 45°C até pH 4,8. A seguir foi resfriado a 20°C, dividido em 4 frações, adicionados dos demais ingredientes e batido, dando origem a quatro formulações, respectivamente: F1 - sem probióticos; F2 - com probióticos; F3 - com fibra, aroma, aspartame e corante; e F4 - igual a F3 mais probióticos. As formulações foram estocadas em frascos plásticos sanitizados a 4, 7 e 10°C. Foram realizadas nos dias 1, 7, 14 e 21 as avaliações de pH e acidez titulável (titulação potenciométrica até pH 8,2). Observou-se que quanto maior a temperatura e o tempo de estocagem, menor é o pH e maior a acidez das formulações não havendo diferenças em relação à acidez e pH.

Bebida láctea funcional - Probióticos - Pós-acidificação