



T0924

### **IOGURTE PROBIÓTICO COM GLICOSE-OXIDASE: USO DA ANÁLISE DE SOBREVIDA E ELABORAÇÃO DO PERFIL SENSORIAL**

Isabelle Siqueira Rennó (Bolsista SAE/UNICAMP), Adriano Gomes da Cruz (Co-orientador) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A ingestão de alimentos probióticos pode prevenir e reduzir o risco de doenças do trato gastrointestinal tendo, por isso, mercado crescente em todo o mundo. Entretanto, é necessária sua ingestão diária e contínua para oferecer benefícios à saúde, além da existência de uma contagem mínima dos microrganismos no alimento ao longo da vida de prateleira. A glicose-oxidase é uma enzima aprovada para uso em alimentos e sua utilização tem se mostrado potencial como uma ferramenta para aumentar a viabilidade de bactérias probióticas no iogurte sem interferências nos parâmetros de qualidade intrínsecos do produto. O trabalho teve como objetivo principal a utilização da metodologia da análise de sobrevivência para determinar o nível de glicose-oxidase a ser utilizado na formulação do iogurte probiótico sabor morango, baseado na aceitação/rejeição do consumidor. Avaliou-se o desempenho dos produtos feitos em laboratório em comparação com iogurtes probióticos comerciais, através de testes sensoriais afetivos e descritivos, identificando com isso atributos que direcionam de forma positiva sua aceitação perante os consumidores. Os resultados indicaram que o perfil sensorial dos iogurtes probióticos de laboratório diferiram dos comerciais devidos, principalmente, à ausência de sacarose. Entretanto, o teste com consumidor mostrou aceitação semelhante de ambos, o que sugere seu potencial de comercialização.

Iogurte - Probiótico - Sensorial