



T0925

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BEBIDAS PROBIÓTICAS FORMULADAS COM SORO DE QUEIJO

Mariana Sisoneto Bisinotto (Bolsista PIBIC/CNPq), Wellington de Freitas Castro (Co-orientador) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Bactérias lácticas probióticas são micro-organismos que quando ingeridos diariamente em quantidade adequada conferem benefícios à saúde. Derivados do leite mostram-se como matrizes adequadas para a introdução dessas bactérias na alimentação humana. Há uma grande tendência para utilização de soro de queijo em alimentos, a exemplo das bebidas lácteas, devido ao seu valor nutricional e o grande volume gerado pela indústria de queijo. O objetivo desse trabalho foi caracterizar físico-química e sensorialmente bebidas lácteas probióticas com diferentes concentrações de soro (0, 20, 35, 50, 65 e 80%) comparadas com produtos similares convencionais. Utilizando técnicas sensoriais foram escolhidas duas melhores formulações de bebidas lácteas probióticas com 49 e 65% de soro, utilizando-se Análise de Sobrevida e Aceitação Global Média, respectivamente. As análises físico-químicas e sensoriais foram realizadas nas formulações selecionadas e em quatro produtos comerciais durante estocagem a 5°C por 1, 10, 21 e 35 dias. Os resultados demonstraram pouca interferência da concentração de soro nas características físico-químicas das bebidas lácteas probióticas em relação aos produtos comerciais, e os testes sensoriais mostraram-se promissores, possibilitando o desenvolvimento de bebidas lácteas probióticas como uma nova opção de produto para o mercado.

Probiótico - Bebida láctea - Soro de leite