



T0888

### **COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ATRIBUTOS DE QUALIDADE EM IOGURTES PROBIÓTICOS ADICIONADOS DE GLICOSE-OXIDASE**

Thomás Manzano Parisotto (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A utilização da glicose-oxidase pode se constituir em uma alternativa potencial para aumento da estabilidade das bactérias probióticas dentro do iogurte, mantendo a dose mínima recomendável para efeitos terapêuticos. Pode consumir o oxigênio que é permeado para o interior da embalagem ao longo da estocagem do produto, sem a necessidade do uso de aditivos químicos, já que se trata de uma opção biotecnológica. Adicionalmente, não requer mudança nas etapas originais de processamento do iogurte, sendo de fácil implementação na rotina industrial de um laticínio que pode desta forma, agregar valor ao iogurte produzido, sem onerar a produção. Não há relatos do uso dessa enzima em produtos lácteos probióticos na literatura internacional, o que ressalta a relevância deste estudo. Contudo, torna-se necessário caracterizar a matéria-prima utilizada no processo, bem como os produtos finais, para fins de rotulagem nutricional, além de avaliar a influência da enzima em atributos intrínsecos de qualidade do iogurte que influenciam a sua aquisição pelo consumidor, como firmeza e a sinérese, ao longo da estocagem refrigerada do produto.

Iogurte - Probiótico - Glicose-oxidase