



PIBIC/CNPq/UFPG-2013

BEBIDA LÁCTEA NÃO FERMENTADA PREBIÓTICA

Ícaro Randson Nascimento Santos¹, Gerla Castello Branco Chinelate²

RESUMO

A bebida láctea é um derivado elaborado com leite e soro, podendo ser fermentada ou não, acrescida de outros ingredientes alimentícios, tais como polpas de frutas, creme e gorduras vegetais. Nesta pesquisa procurou-se desenvolver uma bebida láctea não fermentada, acrescida de prebiótico (frutooligossacarídeo), açaí e xarope de guaraná. Cada uma das 7 bebidas contendo 2, 3 e 4% de açaí e 1, 1,5 e 2% de xarope de guaraná foram processadas de acordo com o planejamento experimental 2² com três pontos centrais. Na faixa de variação estudada para a concentração de açaí e para a concentração de xarope de guaraná houve um aumento da acidez em função do aumento das variáveis. Os resultados das análises microbiológicas indicaram que as bebidas encontravam-se dentro dos limites estabelecidos para coliformes totais e termotolerantes. Os resultados da avaliação sensorial para a bebida testada apresentou uma nota média de 7,0, para todos os parâmetros avaliados, o que significa um julgamento em relação ao produto como "gostei moderadamente". A elaboração da bebida mostrou ser uma opção interessante para as indústrias de laticínios, além de atender às expectativas dos consumidores que buscam alimentos saudáveis, nutritivos e saborosos.

Palavras-chave: açaí, bebida, frutooligossacarídeo

NOT PREBIOTIC FERMENTED MILK BEVERAGES

ABSTRACT

The milk drink produced is derived from milk and whey may be fermented or not, plus other food ingredients such as fruit pulp, cream and vegetable fats. This research sought to develop a non-fermented milk drink, plus prebiotic (fructooligosaccharide), acai and guarana syrup. Each of the 7 drinks containing 2, 3 and 4% 'açaí' and 1, 1.5 and 2% of guarana syrup were processed according to the 2² experimental design with three central points. Studied in the range of variation for the concentration of 'açaí' and the concentration of guarana syrup there was an increase in acidity due to the increase of the variables. The results of the microbiological analyzes indicated that the drinks were within the limits for total and fecal coliforms. The results of sensory evaluation for drink tested had an average score of 7.0 for all parameters, which means a judgment in relation to the product as "like moderately." The preparation of the drink proved to be an interesting option for the dairy industry, as well as meet the expectations of consumers seeking healthy, nutritious and tasty.

Keywords: 'açaí', drink, fructooligosaccharide

¹ Aluno do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, e-mail: icaro_randson@hotmail.com

² Engenharia de Alimentos, Professor Doutora, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Pombal, PB, e-mail: gerlachinelate@yahoo.com.br