



**DETERMINAÇÃO DAS PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES “IN VITRO”
PRESENTES EM PROBIÓTICO FERMENTADO COM BLEND DE SUCO DE
MARACUJÁ (*PASSIFLORA EDULIS*) E INFUSÃO DO EXTRATO DE CHÁ-VERDE
(*CAMMELIA SINENSIS*) COM *LACTOBACILLUS REUTERI*.**

Bianca da Silva Mendes ¹, Matheus Augusto de Bittencourt Pasquali ²

RESUMO

Devido as suas propriedades benéficas, o consumo de sucos, chás e bebidas probióticas; tanto convencionais quanto funcionais; produzidos a partir de frutas tropicais e microrganismos não patogênicos desponta como uma medida amplamente indicada por profissionais da área da saúde como forma de prevenção ao desenvolvimento de doenças crônicas. As propriedades antioxidantes de destacam neste contexto, sendo que elas em grande parte estão relacionadas a presença de metabólitos secundários, tais como por exemplo os compostos fenólicos e carotenoides. Atualmente a formação de misturas (*blends*) de frutas para produção de sucos, ou de frutas com extratos de plantas com propriedades medicinais tem despertado o interesse da indústria alimentícia. Esse interesse se torna ainda mais atrativo quando avaliado a possibilidade de incrementar o produto através da adição de probióticos em produtos que não são derivados lácteos. Desta forma, o presente trabalho visou determinar as propriedades antioxidantes “*in vitro*” presentes em probiótico fermentado com *Lactobacillus reuteri* e blend produzida com suco de Maracujá (*Passiflora edulis*) e infusão do extrato de chá-verde (*Cammelia sinensis*).

Palavras-chave: *Lactobacillus reuteri*, Maracujá, Chá-verde.

¹Aluna de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: biancabsm96@gmail.com

²Dr. Matheus Augusto de Bittencourt Pasquali, Professor, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: matheus.augusto@professor.ufcg.edu.br



ANTIOXIDANT PROPERTIES PRESENT IN PROBIOTIC BLEND OF PASSION FLOWER (*PASSIFLORA EDULIS*) AND GREEN TEA (*CAMMELIA SINENSIS*) FERMENTED WITH *LACTOBACILLUS REUTERI*.

ABSTRACT

Due to its beneficial properties, the consumption of juices, teas and probiotic drinks; both conventional and functional; produced from tropical fruits and non-pathogenic microorganisms emerges as a measure widely recommended by health professionals as a way of preventing the development of chronic diseases. The antioxidant properties stand out in this context, and they are largely related to the presence of secondary metabolites, such as the phenolic and carotenoid compounds. Currently, the formation of blends of fruit for the production of juices, or of fruit with plant extracts with medicinal properties has aroused the interest of the food industry. This interest becomes even more attractive when evaluating the possibility of increasing the product through the addition of probiotics in products that are not dairy derivatives. In this way, the present work aimed to determine the antioxidant properties "*in vitro*" present in probiotic fermented with *Lactobacillus reuteri* and blend produced with passion fruit juice (*Passiflora edulis*) and infusion of green tea extract (*Cammelia sinensis*).

Keywords: *Lactobacillus reuteri*, Passion fruit , Green tea.