



Desenvolvimento de Iogurte Funcional Contendo Biomassa de Banana Verde (*Musa spp.*)

Rafael dos Santos Costa, Carolina Riesenbeck Gaspar, Wesley Adonai Oliveira de Mello, Victor Jordan Souto da Paixão, Fábio da Costa Henry

O presente estudo tem como objetivo o desenvolvimento de um iogurte funcional da cultura láctea “YoFlex[®] YF-L811” – Chr. Hansen (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbruekii subsp. bulgaricus*) + a cultura láctea probiótica “LAFTI[®] L10” - DSM Food Specialties (*Lactobacillus acidophilus*) com adição de biomassa de banana verde (*Musa spp.*). Este iogurte será desenvolvido e analisado na Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro. Após o ensaio 1, concluiu-se que a cultura láctea “YoFlex[®] YF-L811” e a cultura láctea probiótica “LAFTI[®] L10” na formulação “YoFlex[®] YF-L811” = 1% + “LAFTI[®] L10” = 0,5% seria a de melhor viabilidade aos 28 dias de armazenamento a temperatura de 5°C. A biomassa de banana verde terá o seu teor de amido resistente previamente avaliado antes de ser adicionada na próxima etapa deste estudo. No ensaio 2, será fixada a formulação “YoFlex[®] YF-L811” = 1% + “LAFTI[®] L10” = 0,5%, no qual serão adicionados diferentes formulações de biomassa de banana verde (*Musa spp.*) (1%, 3% e 5%) com base em um planejamento fatorial completo aos 28 dias de armazenamento a temperatura de 5°C avaliando as características físico-químicas (composição centesimal, pH, acidez titulável, cor objetiva, sinérese). No intuito de verificar a validade comercial deste produto lácteo funcional serão realizadas avaliações microbiológicas (Contagem: Coliformes a 30°C e a 45°C, Bolores e Leveduras, *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbruekii subsp. bulgaricus* da cultura láctea “YoFlex[®] YF-L811”, *Lactobacillus acidophilus* da cultura probiótica “LAFTI[®] L10”) após 28 dias de armazenamento a temperatura de 5°C. Os dados serão ajustados para regressão dos modelos e as variáveis serão submetidas à análise de variância (ANOVA) no intuito de definir os modelos significativos com 95% de probabilidade. Os modelos serão avaliados por ajustes de superfícies de respostas para predição dos resultados com o auxílio do programa de estatística SAS 9.4 (SAS, 2015). Esta pesquisa encontra-se em andamento com resultados parciais não permitindo ainda conclusões sobre as análises já realizadas.

Palavras-chave: Biomassa de banana verde, Probiótico, Produtos lácteos.

Instituição de fomento: CNPQ e UENF.