

## Desenvolvimento de bebida à base de malte com baixo teor calórico e propriedades funcionais

*Thays da Costa Silveira, Victor Haber Perez*

Atualmente existe grande interesse em alimentos no setor de bebidas não alcoólicas, no desenvolvimento de produtos com baixo teor calórico e/ou com alto valor energético com foco em consumidores que possuem restrições alimentares ou os que preferem produtos com baixa caloria. Neste contexto, o objetivo do trabalho é desenvolver uma bebida não alcoólica a base de malte e avaliar suas propriedades nutricionais e funcionais visando verificar a viabilidade da sua inserção no Mercado Brasileiro. O trabalho experimental prevê o desenvolvimento da Bebida à base de malte em distintas formulações. O estudo será conduzido modificando teor de açúcar, tipo de cevada e aditivo lúpulo segundo um Planejamento Experimental Central Composto Ortogonal  $3^2$ . Previamente, estão sendo realizadas as análises da caracterização físico-química das matérias primas utilizadas para a formulação. Após a formulação dos produtos será realizado um estudo de análise sensorial para avaliar a sua aceitabilidade por um teste afetivo de escala hedônica e assim ponderar o eventual potencial de inserção destes produtos no mercado brasileiro. Finalmente, serão realizadas análises dos parâmetros de identidade e qualidade da bebida de acordo com a legislação Brasileira.

Palavras Chave: Bebida não alcoólica, baixo teor calórico, malte.

Instituição de fomento: Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF).