

XU Congresso
Fluminense
de Iniciação
Científica e Tecnológica

28^o

Encontro de
Iniciação
Científica
da UENF

20^o

Circuito de
Iniciação
Científica do
IFFluminense

16^a

Jornada de
Iniciação
Científica
da UFF



UIII Congresso
Fluminense de
Pós-Graduação

23^a

Mostra de
Pós-Graduação
da UENF

8^a

Mostra de
Pós-Graduação
do IFFluminense

8^a

Mostra de
Pós-Graduação
da UFF

Bebida láctea fermentada com aplicação tecnológica da farinha de fruta-pão (*Artocarpus altilis*)

Brenda Pereira da Silva, Maria Geovana de Jesus Lopes, Katia yuri fausta kawase, Hilton Lopes Galvão

A fruta pão é um fruto que apresenta enorme perecibilidade e dentro do consumo cotidiano a farinha se mostra uma alternativa de aproveitamento e conservação da qualidade nutricional do fruto, o que por sua vez aumenta à estocagem por longos períodos de tempo. A obtenção da farinha da fruta-pão (*Artocarpus altilis*) fornece amplas formas de utilização tecnológica, desde sua aplicação em panificação e bebidas até o desenvolvimento de filmes comestíveis. As bebidas lácteas fermentadas têm ganhado protagonismo em função, também, dos ingredientes utilizados em sua fabricação, visto que os mesmos apresentam benefícios à saúde humana, derivados da fermentação láctica, que auxilia nos processos de funcionamento intestinal, por possuírem alto valor nutricional e benefícios gerados através da fermentação do leite pelas culturas lácticas citadas. E assim tendo em vista, que por outro lado, bebidas espessas possuem potencial para serem usadas no tratamento da disfagia e, geralmente, os líquidos espessados são fabricados a partir da adição de um ou mais agentes espessantes, tais como os amidos, gomas ou aditivos. Neste sentido, no presente projeto, que está em andamento, pretende-se avaliar a aplicação tecnológica da farinha de fruta pão na elaboração de uma bebida láctea fermentada avaliando suas características físico-químicas, aceitação no consumo e intenção de compra. O desenvolvimento deste produto poderá contribuir com a preservação do meio ambiente através do aproveitamento do soro que derivado de outros processos lácteos e evitando assim que o mesmo seja descartado diretamente no solo ou na água. Objetiva-se também introduzir no mercado os frutos nativos que são ótimas fontes de nutriente, mas que são pouco aproveitados pela indústria, inclusive favorecendo agricultores familiares da região. A elaboração de bebidas lácteas fermentadas com adição de farinha de fruta pão e soro de leite tende a ser de grande interesse para a indústria de alimentos, pois além de possuir um alto valor nutricional presente na composição, o produto também é de baixo custo financeiro, tornando-se acessível a todos os públicos.

Instituição do Programa de IC, IT ou PG: IF FLUMINENSE

Eixo temático: Tecnologia e produção

Fomento da bolsa: PIBIT/ CNPq

ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO:



APOIO:



XU Congresso Fluminense de Iniciação Científica e Tecnológica

28^o
Encontro de Iniciação Científica da UENF

20^o
Circuito de Iniciação Científica do IFFluminense

16^a
Jornada de Iniciação Científica da UFF



U III Congresso Fluminense de Pós-Graduação

23^a
Mostra de Pós-Graduação da UENF

8^a
Mostra de Pós-Graduação do IFFluminense

8^a
Mostra de Pós-Graduação da UFF

Fermented milk drink with technological application of breadfruit flour (*Artocarpus altilis*)

Brenda pereira da silva, Maria geovana de jesus lopes, Hilton lopes galvão, Katia yuri fausta kawase

*Breadfruit is a fruit that is extremely perishable and within daily consumption, flour is an alternative for the use and conservation of the nutritional quality of the fruit, which in turn increases storage for long periods of time. Obtaining flour from breadfruit (*Artocarpus altilis*) provides a wide range of technological uses, from its application in baking and beverages to the development of edible films. Fermented milk drinks have gained prominence treatment of dysphagia and, generally, thickened liquids are manufactured from the addition of one or more agents thickeners such as starches, gums or additives. In this sense, in the present project, which is in progress, it is intended to evaluate the technological application of also due to the ingredients used in their manufacture, since they have benefits to human health, derived from lactic fermentation, which helps in the processes of intestinal functioning, due to their high nutritional value and benefits generated through the fermentation of milk by the aforementioned lactic cultures. And thus, bearing in mind that, on the other hand, thick drinks have the potential to be used in the breadfruit flour in the elaboration of a fermented dairy beverage, evaluating its physicochemical characteristics, acceptance in consumption and purchase intention. The development of this product could contribute to the preservation of the environment through the use of whey derived from other dairy processes and thus preventing it from being discarded directly into the soil or water. The aim is also to introduce native fruits to the market, which are excellent sources of nutrients, but which are little used by the industry, even favoring family farmers in the region. The elaboration of fermented milk drinks with the addition of breadfruit flour and whey tends to be of great interest to the food industry, because in addition to having a high nutritional value present in the composition, the product is also of low financial cost, making it accessible to all audiences.*

ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO:



APOIO:



XV Congresso Fluminense de Iniciação Científica e Tecnológica

28º

Encontro de Iniciação Científica da UENF

20º

Circuito de Iniciação Científica do IFFluminense

16ª

Jornada de Iniciação Científica da UFF



UIII Congresso Fluminense de Pós-Graduação

23ª

Mostra de Pós-Graduação da UENF

8ª

Mostra de Pós-Graduação do IFFluminense

8ª

Mostra de Pós-Graduação da UFF

ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO:



APOIO:

