

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

DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE SIMBIÓTICO COM ADIÇÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE (*Musa spp.*) E ESPOROS DE *BACILLUS sp.SMIA-2*

Camila Sales Barreto, Hingrid Barbosa de Souza, Fábio da Costa Henry

Após a pandemia de COVID-19 se teve um aumento a observância da importância de se manter com uma boa imunidade, alcançando isso principalmente por uma boa alimentação, assim ocorrendo o aumento da demanda por alimentos mais funcionais, sendo os alimentos fermentados e probióticos grandes aliados à melhoria da microbiota intestinal, onde esta colocalizado 70% do sistema imunológico, estimulando o fortalecimento da saúde. Sabemos a séculos que muitas doenças tem origem no intestino, um grande exemplo que acarreta a vários outros males é a disbiose que se trata de uma desordem da microbiota intestinal, onde ocorre o predomínio de bactérias nocivas sobre as benéficas em que pode acarretar em doenças como: diarreia, letargia, depressão, artrite reumatoide e doenças autoimunes. A produção do iogurte simbiótico (contendo simultaneamente microrganismos probióticos e ingredientes prebióticos) tem por finalidade potencializar os benefícios para a saúde do consumidor. O objetivo geral desta pesquisa é avaliar as características do iogurte adicionado com biomassa de banana verde e esporos de *Bacillus sp. SMIA-2* como potenciais agentes simbióticos. Além dos objetivos específicos de avaliar as características físico-químicas, avaliação das características microbiológicas, avaliação da viabilidade dos esporos, avaliação de cor, avaliação do processo de sinérese e avaliação das características sensoriais. Será utilizada a metodologia padrão de preparo de iogurte, onde será acrescido dele a biomassa de banana verde (prata) nas proporções de 5% e 8%, adição de esporos de *Bacillus sp. SMIA-2*. Após sua produção serão realizadas as análises em 6 períodos (0, 1, 7, 14, 21, 28 dias), sendo realizado as análises microbiológicas no dia 1 e 28 de armazenamento; as análises físico-químicas serão feitas nos 6 tratamentos, avaliando-se o pH, acidez titulável, extrato seco total, carboidratos, teor de lactose, teor de gordura, teor de cinzas, teor de umidade, proteínas, sinérese e análise de cor; análise sensorial usando o Instrumento de Análise de Dados, onde serão utilizados os teste de aceitação, consistência e intenção de compra. Ainda não possui resultados e discussão do presente trabalho, pois segundo o cronograma do projeto não chegamos nas fases de experimentos e análises. A partir de revisões de literaturas podemos concluir o quão importante é para a sociedade a produção industrial de alimentos cada vez mais práticos, porém com altos valores nutricionais e funcionais para o organismo, trazendo benefícios a saúde e bem-estar de uma sociedade cada vez mais corrida e dependente de alimentos industrializados de rápido consumo.

*Instituição do Programa de IC, IT ou PG: UENF
Eixo temático: Saúde e Tecnologia de Alimentos
Fomento da bolsa (quando aplicável): 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

DEVELOPMENT OF SYMBIOTIC YOGHURT WITH ADDITION OF GREEN BANANA BIOMASS (*Musa spp.*) AND *BACILLUS sp.* SMIA-2 SPORES

Camila Sales Barreto, Hingrid Barbosa de Souza, Fábio da Costa Henry

After the COVID-19 pandemic, there was an increase in the importance of maintaining good immunity, achieving this mainly through good nutrition, thus increasing the demand for more functional foods, with fermented foods and probiotics being great allies to the improvement of the intestinal microbiota, where 70% of the immune system is located, stimulating the strengthening of health. We have known for centuries that many diseases originate in the intestine, a great example that leads to several other evils is dysbiosis, which is a disorder of the intestinal microbiota, where there is a predominance of harmful bacteria over the beneficial ones that can lead to diseases such as : diarrhea, lethargy, depression, rheumatoid arthritis and autoimmune diseases. The production of symbiotic yogurt (containing both probiotic microorganisms and prebiotic ingredients) aims to enhance the benefits for the health of the consumer. The general objective of this research is to evaluate the characteristics of yogurt added with green banana biomass and spores of *Bacillus sp.* SMIA-2 as potential symbiotic agents. In addition to the specific objectives of evaluating the physicochemical characteristics, evaluation of microbiological characteristics, evaluation of spore viability, color evaluation, evaluation of the syneresis process and evaluation of sensory characteristics. The standard methodology of yogurt preparation will be used, where the green banana biomass (silver) will be added in the proportions of 5% and 8%, addition of spores of *Bacillus sp.* SMIA-2. After its production, analyzes will be carried out in 6 periods (0, 1, 7, 14, 21, 28 days), with microbiological analyzes being carried out on the 1st and 28th of storage; the physical-chemical analyzes will be carried out in the 6 treatments, evaluating the pH, titratable acidity, total dry extract, carbohydrates, lactose content, fat content, ash content, moisture content, proteins, syneresis and color analysis; sensory analysis using the Data Analysis Instrument, where acceptance, consistency and purchase intent tests will be used. It still does not have results and discussion of the present work, because according to the project schedule we have not reached the stages of experiments and analysis. Based on literature reviews, we can conclude how important the industrial production of increasingly practical foods is for society, but with high nutritional and functional values for the body, bringing benefits to the health and well-being of an increasingly growing society. running and dependent on fast-food industrialized foods.

ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO:



APOIO:

