



Ciências Agrárias

339 ELABORAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA DE AÇAÍ

Leonardo da Silva Freitas, Carolina Relvas Chaves, Lorane Sarmiento Figueiró, Guilherme Lorencini Schuina

A bebida láctea é alimento elaborado a partir do soro do leite, de fácil processamento, utilizada como uma forma de aproveitar um subproduto da fabricação do queijo, agregando valor ao mesmo, e, obtendo um produto de alto valor nutricional. O Brasil se posiciona como o maior produtor, consumidor e exportador desse produto. A polpa de açaí tem sido muito estudada em função de seu valor nutritivo e sensorial, sendo inclusive considerada como um alimento funcional em virtude do seu rico conteúdo de antocianinas, pigmentos hidrossolúveis responsáveis pela cor avermelhada do fruto. O projeto visa desenvolver uma bebida láctea à base de soro de leite e polpa de açaí e determinar a proporção de soro utilizada para a fabricação. Serão preparadas cinco formulações diferentes de bebida láctea, com concentração de 10, 20, 30, 40 e 50% de soro respectivamente. Cada amostra será analisada quanto ao teor de sólidos solúveis, pH, acidez titulável e cor das bebidas e microbiologicamente, através da enumeração de Coliformes a 35° e a 45°C e fungos filamentosos e leveduras. Além disso, será realizada uma avaliação sensorial, observando a aceitação e a preferência dos consumidores pelas mesmas. Os resultados serão avaliados por análise de regressão, em que serão eliminados do modelo os parâmetros não significativos pelo teste t de Student, a um nível de 5% de significância. Espera-se, a partir do desenvolvimento das formulações de bebida láctea de açaí, encontrar uma formulação que apresente aceitabilidade sensorial, que possua elevada qualidade nutricional e microbiológica e que seja estável com o tempo de armazenamento. Além disso, o trabalho vai contribuir com a sociedade, o meio ambiente e as indústrias de laticínios, reduzindo a quantidade de resíduos a serem descartados, desenvolvendo novos produtos e agregando valor a um subproduto da indústria de laticínios.

Palavras-chave: Soro de leite, Aproveitamento de resíduos, *Euterpe oleracea* Mart

Instituição de fomento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico IFF