



ELABORAÇÃO DE MAIONESE COM SORO DE LEITE FLUIDO E ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO (*THYMUS VULGARIS* L.)

Samira da Silva Máximo, Wilhan Delaqua da Silva, Krystal Cardoso Soares
Estefan de Paula, Juliana Gonçalves Vidigal, Kátia Yuri Fausta Kawase.

A maionese é um produto utilizado para realçar o sabor dos alimentos e incrementar as refeições. É um produto cremoso em forma de emulsão estável de óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal (is), água e ovos. O uso do soro de leite ou lactossoro na maionese como substituto do ingrediente ovo contribui para agregar valor nutricional ao produto, na emulsão dos ingredientes, além de que seu reaproveitamento evita a poluição do meio ambiente. O tomilho (*Thymus vulgaris* L.) é uma planta da família Lamiaceae, apresenta substâncias como o carvacrol e o timol, com atividade antimicrobiana comprovada, trazendo contribuições significativas para as indústrias, principalmente na substituição de aditivos sintéticos em alimentos. Este trabalho tem como objetivo apresentar uma alternativa no reaproveitamento do resíduo lactossoro, bem como o emprego de óleo essencial de tomilho como alternativa aos conservadores sintéticos; buscando-se assim, formular um alimento seguro e com maior vida de prateleira. Foram elaboradas quatro formulações de maionese: com ovo *in natura* e com gema desidratada, com substituição parcial e total da gema por lactossoro. Na análise microbiológica foram avaliados *Salmonella spp.*, coliformes totais e termotolerantes. Foram feitas também análises físico-químicas e reológicas. Na análise de *Salmonella spp* para formulação com ovo *in natura*, foi verificada presença do patógeno em 25g do produto, demonstrando o risco na utilização desse ingrediente *in natura*. As maioneses elaboradas com lactossoro apresentaram teor de gordura menor que a com ovo (tanto *in natura* quanto o de gema em pó), esses resultados são satisfatórios devido a redução do teor de gordura o que caracteriza um produto com menor valor calórico, atendendo ao mercado que busca versões “mais saudáveis” da maionese. Em relação a análise reológica, foi verificada que as amostras elaboradas com ovo *in natura*, gema desidratada e com 50:50 gema/lactossoro apresentaram valores próximos de dureza, adesividade, gomosidade, fraturabilidade e mastigabilidade; demonstrando um perfil de textura similar. Portanto o uso tecnológico do lactossoro, além de suas funções nutricionais e emulsificantes, mostra-se satisfatória como um investimento e pesquisas na área. Reaproveitando este subproduto, têm-se também uma diminuição de efluentes descartados em corpos d’água.

Palavras-chave: Lactossoro, Maionese e Óleo essencial.

Instituição de fomento: CNPq e IFFluminense.