



QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DA BEBIDA LÁCTEA DE AÇAÍ

Leonardo da Silva Freitas¹, Lorane Sarmento Figueiró², Carolina Relvas Chaves³,
Elizabeth Ribeiro Rabelo⁴, Guilherme Lorencini Schuina⁵

Atualmente, verifica-se uma demanda crescente na produção e consumo de bebidas lácteas. Obtida pela utilização do soro de queijo, a simplicidade do seu processo constitui-se numa forma racional de aproveitamento deste produto, tornando sua produção uma alternativa para as agroindústrias reduzirem os problemas relativos ao seu descarte e ao mesmo tempo produzirem produtos de baixo custo e alto valor nutricional. A polpa de açaí, em função de seu valor nutricional e características sensoriais, tem sido muito utilizada para compor formulações de produtos lácteos, sendo inclusive considerada como um alimento funcional. A qualidade sanitária das bebidas lácteas tem sido motivo de preocupação para os laticínios, aumentando assim as pesquisas relacionadas às condições higiênico-sanitárias desse produto. Desta forma, este trabalho objetivou-se avaliar a qualidade higiênico-sanitária de três formulações de bebida láctea não fermentada à base de soro de queijo e polpa de açaí. O experimento foi realizado no Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana e conduzido no setor de laticínios e no laboratório de microbiologia. O ensaio experimental foi realizado em duas repetições. As bebidas lácteas foram elaboradas a partir de três formulações: 20% de soro (F1), 30 % de soro (F2) e 40 % de soro (F3). Foram realizadas análises microbiológicas das amostras para a determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes totais e termotolerantes, contagem de bolores e leveduras e contagem de microrganismos psicotróficos. Todas as formulações avaliadas apresentaram valores médios de coliformes totais, coliformes termotolerantes e contagem média de bolores e leveduras abaixo do valor máximo preconizado pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebidas lácteas, que é 1×10^1 NMP.mL⁻¹, 5×10^0 NMP.mL⁻¹ e $1,5 \times 10^5$ UFC.mL⁻¹, respectivamente. Para todas as formulações testadas foi verificada ausência de UFC.mL⁻¹ na contagem de microrganismos psicotróficos, esta contagem é de grande relevância por avaliar o grau de deterioração de alimentos refrigerados. A presença de microrganismos psicotróficos pode indicar falhas de higienização no processo produtivo e contribuir para a deterioração do produto. Dessa forma, conclui-se que a variação no teor de soro de queijo utilizado, não apresentou alteração microbiológica insatisfatória e que um processo adequado e boas condições higiênico-sanitárias no processamento, exercem influência na qualidade final do produto.

Palavras-chave: Bebida láctea, Açaí, Qualidade

Instituição de fomento: PIBC IFFluminense