

**DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE UMA BEBIDA LÁCTEA SABOR
MIRTILO CARBONATADA E FERMENTADA**

Pesquisador(es): MOSSAIN, Vanessa; PALEZI, Simone Canabarro

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências exatas e tecnológicas

Resumo: Inovação e desenvolvimento de novos produtos alimentícios tem se tornado muito importante na indústria de alimentos e é crescente a exigência dos consumidores por alimentos que apresentem além da qualidade sensorial e nutricional, benefícios associados à saúde. Diante deste contexto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver e caracterizar uma bebida láctea sabor mirtilo (blueberry) carbonatada e fermentada com bactérias lácticas *Streptococcus thermophilus* e probióticas *Lactobacillus acidophilus*-LA-5® e *Bifidobacterium* BB-12® e também caracterizar diferentes formulações de bebidas lácteas quanto a parâmetros físico-químico, microbiológico e as ações do CO₂. Foram desenvolvidas três formulações BLCO (controle), BLF (bebida láctea fermentada) e BLC (bebida láctea carbonatada), onde as concentrações de matérias-primas e insumos foram as mesmas, o que apenas ficou diferenciado foi a amostra BLF pois foi adicionado também o fermento láctico. As amostras foram submetidas a análises de pH, lipídeos, umidade, proteínas, cinzas também foram submetidas a análises microbiológicas para coliformes totais e termo tolerantes, fungos e *Escherichia Coli*, nos tempos de 0, 5, 10 dias. Verificou-se que os tratamentos não promoveram alterações significativas nos parâmetros físico-químicos, pH, umidade, cinzas, proteína e lipídeos, as amostras obtidas para o pH não tiveram variação significativas, nas análises de umidade, cinzas e microbiológicas não houve crescimento microbiano, nas amostras de lipídeos, houve uma pequena variação, as amostras foram submetidas à carbonatação.

Palavras-chave: Bebida láctea, Carbonatação, Mirtilo.

E-mails: vanessa_mossain@hotmail.com; simone.palezi@unoesc.edu.br