

**SORVETE FROZEN YOGURT ELABORADO COM CULTURA LÁTICA  
(THERMOPHILLUS E BULGARICUS) E CALDA DE FRUTAS**

Pesquisador(es): AMARAL N., Elizandra; CARLI, Eliane Maria De; PALEZI C., Simone.

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Resumo: As indústrias de alimentos têm buscado identificar e atender os anseios dos consumidores em relação a seus produtos, pois só assim sobreviverão num mercado cada vez mais competitivo. A avaliação da aceitação de um determinado produto tem sido ferramenta de incentivo para motivar o desenvolvimento de outros produtos. Sendo considerado o sorvete como um alimento funcional conclui-se como uma alternativa viável para conscientizar a população que sorvete é um alimento que pode ser consumido durante o ano todo, reduzindo a sua sazonalidade. Essa conscientização aumenta devido a procura por alimentos com alguma propriedade funcional. As mudanças nos hábitos alimentares e no estilo de vida são principalmente em função da busca incessante por saúde, proporcionando melhor qualidade de vida e prevenindo o aparecimento de determinadas doenças. Sendo os probióticos considerados como suplementos alimentares compostos de células microbianas vivas, que tem efeito benéfico ao hospedeiro, por melhorar ou manter o equilíbrio microbiano no intestino, colaborando inclusive, na prevenção de infecções é alguns dos fatores que motiva o consumo de tais produtos acrescidos com probióticos e estarem a disposição em uma quantidade cada vez maior nas prateleiras dos supermercados. O presente trabalho teve como objetivo acompanhar a produção de sorvetes tipo Frozen Yogurt adicionadas de calda de frutas vermelhas (amora e morango), uma excelente opção para as pessoas que buscam ter uma alimentação nutritiva e saudável, pois é de baixo índice calórico e rica em proteínas, carboidratos e vitaminas.

Palavras-chave: Sorvete, Frozen, Probiótico.

E-mails: eliane.carli@unoesc.edu.br