

## DESENVOLVIMENTO DE CREME FERMENTADO UTILIZANDO GRÃOS DE KEFIR DE LEITE BRASILEIRO

Pesquisador(es): PASQUAL, GIULIA MARIANI; BALESTRIN, Marina Gasser Baretta; SOUZA, Edson Luiz de; SOARES, Fabiana Andreia Schafer De Martini

Curso: Farmácia

Área: Ciência da Saúde

Resumo: O hábito de consumo de kefir é crescente em vários países, em função do seu alto valor nutricional e de suas propriedades funcionais benéficas à saúde. Os grãos de kefir são descritos como uma associação simbiótica entre leveduras, bactérias ácido-láticas e bactérias ácido-acéticas, envoltas por uma matriz de polissacarídeos. O objetivo deste estudo foi desenvolver um creme fermentado utilizando grãos de kefir de leite saborizado com açafrão. Desenvolveram-se um creme fermentado puro e um creme fermentado com adição de açafrão da terra com adição de 5 % de grãos de kefir. Os produtos foram submetidos às análises microbiológicas físico-químicas, de composição centesimal e análise sensorial. O creme fermentado não saborizado e saborizado com açafrão apresentaram conteúdo de bactérias ácido-láticas, leveduras e bactérias acéticas semelhantes. Todas as amostras apresentaram ausência de micro-organismos patogênicos. Em relação às análises físico-químicas e composição centesimal dos creme fermentado puro e açafrão não apresentaram diferenças significativas. Concluímos que o desenvolvimento de bebidas probióticas com grãos de kefir, agrega valor comercial e nutricional mediante a adição de chocolate. Na análise sensorial preferiram o creme fermentado com açafrão apresentando maiores médias para os quesitos de aroma, acidez, espalhabilidade e textura. Os creme fermentados estudados apresentam-se como alternativas viáveis de alimentos para fins especiais.

Palavras-chave: Análise sensorial. Análise físico-química. Análise microbiológica

E-mails: fabiana.soares@unoesc.edu.br

