



## **PRODUÇÃO DE BEBIDAS FERMENTADAS ELABORADAS A PARTIR DE EXTRATOS VEGETAIS HIDROSSOLÚVEIS E KEFIR DE ÁGUA**

Pesquisador(es): LAVRATTI, Vanessa; SOUZA, Edson Luis de; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini

Curso: NUTRIÇÃO

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: A busca por alimentos mais nutritivos e saudáveis tem aumentado nos últimos anos, motivada por consumidores que estão em busca de alimentos com menores teores de gordura e colesterol. Neste espectro de produtos que agregam saudabilidade aos consumidores, o kefir aparece como uma alternativa ainda pouco explorada industrialmente no Brasil. O consumo do kefir apresenta benefícios como a redução dos efeitos de intolerância à lactose, imunomodulação, proteção contra microrganismos patogênicos, balanço da microbiota intestinal, além de reconhecida atividade anticarcinogênica. O objetivo deste estudo foi fazer uma revisão bibliográfica avaliando os processos de obtenção de extratos vegetais hidrossolúveis obtidos a partir de vegetais hidrossolúveis fermentados por grãos de kefir de água, assim como avaliar suas características sensoriais e físico-químicas. Os produtos foram elaborado a partir da fermentação da água com açúcar mascavo com a cultura de Kefir. O produto fermentado apresentou pH ente 4,0 a 3,5 e acidez entre 15 e 25 g/100g de ácido acético. Concluí-se que o desenvolvimento de bebidas probióticas produzidas com extratos vegetais e fermentadas por graos de kefir se apresentam como uma alternativa nutricionalmente vantajosa e comercialmente ainda pouco explorada. As bebidas estudadas apresentaram-se como alternativas viáveis de alimentos para públicos especiais.

Palavras-chave: Desenvolvimento. Otimização. Propriedades físico-químicas.

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