

ELABORAÇÃO DE UMA BEBIDA LÁCTEA ACIDIFICADA COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE SORO DE LEITE

Orientadora: CARLI, Eliane de

Pesquisadora: ROCHA, Tauany

Curso: Engenharia de Alimentos

Área do conhecimento: Área das Ciências da Vida

O soro de leite é o produto residual obtido a partir da coagulação do leite destinado à produção de queijos. O soro é considerado o principal subproduto da indústria de laticínios e sua composição apresenta alto valor nutricional como proteínas e lactose. Porém, no Brasil, um grande volume de soro é descartado sob a forma líquida no tratamento de efluentes, elevando custos para a indústria e gerando problemas socioambientais. Com base nessas informações, no presente estudo teve-se como objetivo a elaboração de três diferentes formulações de bebida láctea acidificada com polpa de fruta, com diferentes concentrações de soro de leite (60, 80 e 90%). Para avaliar a sua estabilidade, foram realizadas análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais durante 35 dias de estocagem. Os resultados não evidenciaram variações de pH ao longo do período de estocagem, pois a bebida foi acidificada diretamente com ácido láctico 50%. A bebida apresentou contagem inicial de aeróbios mesófilos baixa, sendo de $6,8 \times 10^1$ UFC/mL e observa-se que a partir da segunda semana de estocagem a contagem desses microrganismos diminuiu para uma contagem estimada de <10 UFC/mL. Os resultados para as análises de coliformes e bolores e leveduras foram ausência/mL, indicando condições adequadas de produção, pasteurização e higiene. A bebida láctea acidificada na concentração de 90% de soro de leite obteve a preferência na análise sensorial, entre os 40 provadores não treinados. A bebida láctea acidificada constitui uma importante forma de se aproveitar os nutrientes do soro de leite, principalmente de proteínas de alto valor biológico. Dessa forma, a associação entre a utilização de soro de leite e o uso das instalações das indústrias representa uma importante maneira de obter um produto com baixo custo, mas com boas características nutricionais.

Palavras-chave: Soro de leite. Bebida láctea. Análise ensorial.

eliane-carli@hotmail.com

tauanyrocha@yahoo.com.br