

## ELABORAÇÃO DE UMA BEBIDA REPOSITORA À BASE DE SORO DE LEITE COM BAIXO TEOR DE LACTOSE E COM ALTO TEOR NUTRITIVO DESTINADA A IDOSOS

Orientadora: PALEZI, Simone Canabarro

Pesquisadora: FRIBEL, Thais Crestine

Curso: Biomedicina

Área do conhecimento: Área das Ciências da Vida

O soro de leite como matéria-prima para o desenvolvimento de bebidas repositoras vem sendo uma alternativa importante. É um resíduo agroindustrial com baixo valor comercial que tem se tornado um forte agente de poluição ambiental, por ser descartado sem tratamento prévio no solo e em diversos mananciais de rios. Foram realizadas as análises centesimal, microbiológica e físico-química do soro de leite a ser utilizado para a elaboração da bebida. A produção da bebida com substituição parcial e total do soro de leite por permeado de soro de leite: formulação A com substituição de 40% do soro por permeado, formulação B com substituição de 30% e formulação C com 20%; foram realizadas análises físico-químicas de pH, teor de proteínas de origem láctea, teor de cinzas, teor de lipídeos, teor de sódio, potássio, glicídios, glicídios redutores em glicose, glicídios totais e teor de lactose. Os valores de proteínas das bebidas foram de 2,27% para A, 2,33% para B e 2,63% para C, estando de acordo com a legislação, que é de no mínimo 1,2%. A análise sensorial foi realizada com o objetivo de determinar o perfil sensorial das bebidas, seguida de um teste sensorial de escala hedônica para avaliar a aceitabilidade da bebida e as análises físico-químicas com o propósito de avaliar a sua qualidade. A análise sensorial apresentou boa aceitabilidade para todas as bebidas. Quanto à composição centesimal, os teores de cinzas, proteínas, lipídeos e carboidratos não apresentaram diferença estatística. A bebida com menor quantidade de soro apresentou melhor perfil sensorial com maiores médias para todos os atributos avaliados no teste sensorial, assim como o índice de aceitabilidade, e demonstrou que a utilização de soro de leite na formulação é viável tecnológica, nutricional e sensorialmente.

Palavra-chave: Bebida repositora. Soro de leite. Análise centesimal. Análise sensorial.

simonecpalezi@hotmail.com

thais.fribel@hotmail.com