

CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DO KEFIR TRADICIONAL E DERIVADOS

Orientadora: PALEZI, Simone Canabarro

Pesquisadora: MARCHI, Luana de

Curso: Engenharia de Alimentos

Área do conhecimento: Área das Ciências da Vida

O kefir é um composto proveniente da fermentação do leite pelos grãos de kefir; possui uma consistência semelhante à do iogurte, é espumoso e ligeiramente efervescente. Possui características probióticas, já que contém microrganismos vivos importantes na manutenção da flora intestinal, e, com uma alimentação saudável, promove a saúde. Com base nisso, no presente estudo teve-se como principal objetivo caracterizar e avaliar o comportamento de diferentes populações de grãos de kefir e derivados – kefir, kefir leban e soro de kefir – quanto à composição físico-química e microbiológica, padronizando novos procedimentos em relação ao tipo de leite utilizado, ao tempo/temperatura de incubação, de maturação e de filtração e verificar a aceitabilidade dos grãos de kefir e derivados pelos consumidores. No kefir, foram realizadas determinações físico-químicas e de pH. A análise sensorial foi realizada por meio de teste de aceitação para os produtos patê de kefir e atum elaborado com kefir de leite e suco de polpa de morango à base de kefir de água. Os resultados obtidos indicaram que o patê de kefir de atum tem boas chances de ser aceito, considerando-se que a maioria dos julgadores o classificaram entre gostei ligeiramente e gostei muito. Para o kefir de leite, o pH permaneceu em média de 4,75. Já para o kefir de água o pH 4,03 durante todo o período analisado.

Palavras-chave: Grãos de kefir. Probiótico. Fermentação. Leite.

simone.palezi@unoesc.edu.br

luanna_demarchi@hotmail.com