

ELABORAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA DE CHOCOLATE COM MENTA

Orientadora: CARLI, Eliane Maria de
Pesquisadoras: BÁLLICO, Bruna; ZOZ, Marlise
Curso: Engenharia de Alimentos
Área do conhecimento: Área das Ciências da Vida

A bebida láctea é o produto resultante da mistura de leite e soro de leite acrescido ou não de produtos, substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado, fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. Constitui-se em uma forma racional e lógica de aproveitamento do soro de queijo para retorno à cadeia humana de forma palatável, sem prejuízo ao meio ambiente. Com base nisso, no presente estudo teve-se como objetivo principal a elaboração de uma bebida láctea sabor chocolate com menta, a fim de proporcionar um novo sabor, além das ações benéficas ao organismo, e a formulação de quatro bebidas lácteas, com concentrações diferentes de açúcar e cacau. Com a finalidade de verificar a qualidade físico-química do leite utilizado na formulação da bebida láctea, foram realizadas análises de coliformes, bolores e leveduras, constatando-se a ausência destes durante as análises microbiológicas realizadas. A partir da análise sensorial, obteve-se maior aceitação ao tratamento T3, sendo utilizada a formulação de 3% de cacau em pó e 10% de açúcar. Em relação às crianças, o tratamento T3 também foi o preferido, obtendo os melhores *scores*. Todos os tratamentos seriam bem aceitos no mercado, pois apresentaram Índice de Aceitabilidade superior a 70%, tanto na avaliação dos provadores adultos quanto naquela realizada com público infantil. A partir dos resultados obtidos, pôde-se verificar que é possível elaborar bebida láctea sabor chocolate com menta.

Palavras-chave: Bebida láctea. Soro de leite. Chocolate com menta.

bruninha_ballico@hotmail.com

eliane-carli@hotmail.com

marla_zoz@hotmail.com