

## **APROVEITAMENTO DE SORO DE LEITE NA ELABORAÇÃO DE UMA BEBIDA LÁCTEA PREBIÓTICA COM AMORA (MORUS NIGRA).**

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1ª edição, de 20/09/2021 a 22/09/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-35-7

**OSTA; CARLA GRAVEL DA COSTA<sup>1</sup>**

### **RESUMO**

O presente estudo visa o desenvolvimento de uma bebida láctea fermentada com adição de ingredientes funcionais prebiótico através do aproveitamento de diferentes tipos de soro do leite excedente de um laticínio fornecedor de uma Instituição de Longa Permanência para Idosos. Prezando por suas propriedades antiinflamatórias, antioxidantes e valor nutricional, a amora está sendo reconhecida como um ingrediente de valor agregado em muitos produtos alimentícios, incluindo produtos lácteos devido às suas propriedades bioativas. A indisponibilidade de conhecimento tecnológico bem como a falta de interesse da indústria contribuem para que não haja o aproveitamento adequado de soros, e, entre as diversas formas de sua utilização, a elaboração de bebidas constitui em alternativa simples e atrativa para o aproveitamento, uma vez que existe a possibilidade de uso dos equipamentos previamente disponíveis nas indústrias. Serão elaboradas três formulações sendo uma formulação controle e duas formulações com polpa variando o percentual de substituição da água do soro entre 0, 20, 30 e 50%. Os ingredientes utilizados serão: leite em pó (1%); oligofrutose ou frutooligossacarídeo (FOS) (10%); espessante (0,5%); polpa de amora (preparo da polpa) e sacarose (8 ou 10%) atendendo à Ingestão Diária Recomendada (DRI) para idosos visando à obtenção de menor concentração de sacarose através da composição da oligofrutose ou frutooligossacarídeo. Após, as bebidas serão submetidas às análises: físico-químicas: pH; acidez titulável; umidade; sólidos solúveis totais (oBrix); atividade de água (Aw); macronutrientes (CHO, PTN e LIP) e micronutrientes (sódio, potássio, cálcio, fósforo, magnésio e zinco) correlacionando a estabilidade após estocagem de produção com 28 ou 30 dias a 5° 8°C; análise microbiológica: contagem de coliformes totais e termotolerantes, *Staphylococcus aureus* e bactérias lácticas bem como a análise sensorial através de testes de preferência e comparação pareada, intenção de consumo entre as formulações e aceitabilidade. O aumento do conhecimento sobre os potenciais benefícios do soro do leite para a saúde pode levar a uma futura expansão de seu uso em alimentos funcionais se constituindo em boa alternativa a ser introduzida em instituições, uma vez que as bactérias lácticas na elaboração de produtos fermentados contribuem para uma melhor digestibilidade, preservação, melhoria da textura e perfil sensorial do produto. Através do conhecimento de sua composição bem como da tecnologia de utilização pode-se existir viabilidade tecnológica sustentável dessa matéria-prima valiosa na

<sup>1</sup> Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário UNIFAMINAS; Pós Graduação em Controle e Qualidade de Alimentos (Universidade de Ciências e Educação do Espírito Santo); Pós Graduação em Nutrição (Faculdade de Ciências e Educação do Espírito Santo); Pós Graduação em Nutrição Materno Infantil (Faculdade Metropolitana de Ribeirão Preto), carla-gravel@hotmail.com

formulação de alimentos visando como alternativa a obtenção de novos produtos, favoravelmente auxiliando o complemento e enriquecimento nutricional na rotina dietética da instituição aqui respaldada.

**PALAVRAS-CHAVE:** Soro do leite, Bebida láctea, Viabilidade tecnológica