

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA FERMENTADA POR CULTURA MISTA DE KEFIR UTILIZANDO PITAIA VERMELHA E MAÇA COMO SUBSTRATO: AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO DE FIBRA ALIMENTAR.

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

BUENO; Raíssa Sant'Ana Bueno¹, RESSUTTE; Jéssica Barrionuevo², HATA; Natália Norika Yassunaka³, COSTA; Viviane Lopes Leite da⁴, HENRIQUE-BANA; Fernanda Carla⁵, SPINOSA; Wilma Aparecida⁶

RESUMO

Um exemplo de produto fermentado não lácteo é o kefir de água, uma cultura mista constituída de bactérias lácticas, leveduras e algumas bactérias acéticas. A pitaia (*Hylocereus sp.*) é rica em vitaminas e fibras que auxiliam no processo digestivo, previnem o câncer de cólon, o diabetes, neutralizam substâncias tóxicas e ajudam a reduzir os níveis de colesterol e a pressão arterial alta. A maçã é uma matéria-prima interessante para a produção de bebidas mistas devido ao seu conteúdo de fenóis que influencia nas características sensoriais, bem como na formação de certos aromas e na transparência das bebidas. Desse modo o objetivo do presente estudo foi desenvolver duas bebidas fermentadas não alcoólica por cultura mista de kefir, utilizando pitaia vermelha e pitaia vermelha combinada com suco de maçã, como substrato alimentício e avaliar o seu conteúdo de fibra alimentar total (FAT). A fermentação das bebidas ocorreu em duas etapas à 25°C durante 24 horas cada uma. O conteúdo de FAT foi determinado pelo método enzimático-gravimétrico. As bebidas que receberam adição de frutas apresentaram teor de FAT, o que não foi observado no controle (sem adição de frutas). No entanto, a quantidade de suco de maçã adicionado à bebida de pitaia não foi suficiente para provocar um aumento significativo nesse conteúdo. As quantidades encontradas para as bebidas foram de 1,68 e 1,85 g. 100-1 para as bebidas de pitaia e pitaia combinada com suco de maçã, respectivamente. Desse modo, conclui-se que as bebidas estudadas aportam fibra alimentar total.

PALAVRAS-CHAVE: Bebida fermentada, Fibra alimentar, Pitaia vermelha

¹ Universidade Estadual de Londrina (UEL), raissa-santana@hotmail.com

² Universidade Estadual de Londrina (UEL), jessicaressutte@gmail.com

³ Universidade Estadual de Londrina (UEL), naty_ea@hotmail.com

⁴ Universidade Estadual de Londrina (UEL), viviane.l.costa@gmail.com

⁵ Universidade Estadual de Londrina (UEL), ferhenriquebana@gmail.com

⁶ Universidade Estadual de Londrina (UEL), wilma.spinosa@uel.br