



Título: Desenvolvimento de bebida com compostos bioativos

Aluna: Mariana Teixeira Villela Silva

Orientador: Bernardo de Sá Costa

RESUMO

O soro do leite é um valioso co-produto da indústria de laticínios, e, embora possa enriquecer formulações como ingrediente ou precursor de ingredientes, ele ainda é muito desperdiçado no território nacional. Dentre as variadas formas de utilização do soro do leite na indústria está a formulação de novos produtos a partir de sua utilização na forma líquida, como por exemplo, a bebida láctea e bebida mista. Visando o melhor aproveitamento do soro pelas unidades produtoras de queijo e contribuindo para diversificar sua utilização, o presente trabalho teve como objetivo elaborar uma bebida fermentada a base de soro com três sabores diferentes. Foram feitas duas formulações de bebidas variando a concentração de soro e água nos sabores abacaxi, limão e maracujá. A análise sensorial das diferentes formulações das bebidas realizada indicou que não houve preferência pelos provadores entre as bebidas avaliadas, pela tabela de comparação de frequência (Roessler et al., 1978). As análises físico-químicas da bebida láctea (pH, acidez e sólidos solúveis totais) apresentaram valores de pH 3,98, 3,77 e 3,62, a acidez em percentual de ácido láctico foram 0,3239%, 0,5758% e 0,5218%, e o teor de sólidos solúveis (°Brix) de 11,40, 11,00 e 11,25 para as bebidas de abacaxi, limão e maracujá, respectivamente.

Palavras-chave: bebida láctea, bebida funcional, soro do leite