

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CAPRINA COM ADIÇÃO DE CAPUCCINO: AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Jamila Maria da Silva Martins, GIZELE ALMADA CRUZ, JULIANE DÖERING GASPARIN CARVALHO, Juliane Doering Gasparin Carvalho

O leite caprino é fonte de nutrientes, além de possuir maior digestibilidade e hipoalergenicidade. O desenvolvimento de produtos lácteos derivados do leite de cabra se apresenta como ótima alternativa para agregação de valor à matéria-prima, além de assegurar a elaboração de produtos com alto valor nutricional, promotores de benefícios à saúde. O objetivo deste trabalho foi elaborar bebida láctea fermentada com adição de cappuccino com a intenção de avaliar os efeitos das diferentes concentrações de soro (35 %; 25 % e 44 %) e cappuccino (9 %, 19 % e 0 %) nas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais do produto final. As análises físico-químicas foram realizadas na matéria-prima (pH, determinação de acidez titulável, teor de gordura e extrato seco desengordurado) e no produto final (pH, acidez titulável, cinzas, umidade e viscosidade). Para a análise microbiológica, utilizou-se a técnica do Número Mais Provável de três tubos (contagem de coliformes termotolerantes a 45°C). Na análise sensorial foram aplicados os testes de aceitação sensorial (cor, sabor, aroma, consistência e impressão global), de idealidade (consistência e sabor de cappuccino) e intenção de compra. Os resultados obtidos foram tratados estatisticamente pela análise de variância (ANOVA) e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey. Os resultados microbiológicos se mostraram de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação para a Bebida Láctea Fermentada. Todos os parâmetros físico-químicos avaliados apresentaram diferenças significativas ($p < 0,05$) quando as amostras foram comparadas entre si. Todas formulações obtiveram resultados na faixa de aceitação (6 a 9) dos atributos sensoriais pesquisados. Os provadores indicaram maior percentagem de intenção de compra para a amostra B. Conclui-se que a Bebida Láctea Fermentada que apresenta maior quantidade de Cappuccino possui boa aceitação pelos consumidores com potencial para ser comercializada.

Palavras-chave: produto lácteo. laticínio. leite caprino. soro caprino.