

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA VEGETAL FERMENTADA POR GRÃOS DE KEFIR ADICIONADA DE FRUTAS TROPICAIS

Sabrina Angelo Alves Vieira, Gizele Almada Cruz, Francisca Lívia de Oliveira Machado, Laura Maria Bruno, Juliane Doering Gasparin Carvalho

Extratos vegetais podem ser utilizados na elaboração de novos produtos, como alternativas aos consumidores que apresentam restrições aos alimentos de origem animal. Desse modo, essa pesquisa visou desenvolver bebida à base de extrato vegetal de batata-doce e castanha de caju, fermentada com grãos de kefir, adicionada de proteína de ervilha e frutos tropicais (manga e goiaba). Foram desenvolvidas três formulações, variando as concentrações (m/v) de extrato hidrossolúvel de batata-doce (EBD) e de castanha de caju (ECC): A - 46% EBD e 46% ECC; B - 64% EBD e 28% ECC; C - 28% EBD e 64% ECC, adicionadas de 2% de proteína de ervilha. A cinética da fermentação das amostras foi determinada pelo pH e acidez titulável, logo após a inoculação, 4 vezes de três horas e 1 de doze horas de fermentação. A formulação selecionada foi acrescida de 20% de polpas de frutas, gerando três amostras (CT: controle, M: manga e G: goiaba) que foram avaliadas por 289 voluntários através de formulário eletrônico. Aspectos sensoriais (cor, aparência, impressão global e atitude de compra) foram avaliadas visualmente pelos respondentes. A composição centesimal, estabilidade (acidez, viscosidade aparente e cor) em 1, 15 e 30 dias e viabilidade de bactérias ácido lácticas em 1 e 30 dias foram determinadas. Selecionada a formulação, obteve-se que a bebida G e M apresentaram 2,67% e 2,53% de gordura, 3,13% e 3,43 de proteínas e 0,30% e 0,40% de minerais, respectivamente. A contagem média de bactérias ácido lácticas inicial foi acima de $6,95 \times 10^8$ e acima $2,42 \times 10^9$ a 30 dias. A bebida M apresentou maior acidez inicial e final e pH menor comparado a CT. A amostra CT mostrou aumento da coloração na coordenada a^* e redução L^* . Conclui-se que a produção da bebida a base de extratos de castanha de caju e batata doce fermentada por grãos de kefir é viável, apresentando teor significativo de proteínas e com estabilidade aproximada de 15 dias.

Palavras-chave: BEBIDA FERMENTADA. INTOLERÂNCIA A LACTOSE. EXTRATO VEGETAL. RESTRIÇÃO ALIMENTAR.