

DESENVOLVIMENTO DE UMA BEBIDA FERMENTADA POTENCIALMENTE PROBIÓTICA UTILIZANDO O EXTRATO DA AMÊNDOA DE BARU (DIPTERYX ALATA VOGEL) COMO SUBSTRATO

Ludmila Vilela Rezende (ludmilavrezende@hotmail.com)

Danielle Marques Vilela (daniellevilela@ufgd.edu.br)

Determinados alimentos, principalmente os probióticos, destacam-se pela capacidade de prevenir algumas doenças, além de exercerem um efeito benéfico sobre a microbiota intestinal após o seu consumo. A maioria dos produtos probióticos são à base de leite de origem animal, porém em decorrência de alguns inconvenientes relacionados à ingestão de produtos lácteos, e o desejo por alternativas vegetarianas, houve uma crescente procura de produtos probióticos não lácteos obtidos pela fermentação de cereais, frutas e vegetais. Desta forma, o presente estudo teve como objetivo elaborar uma bebida fermentada, potencialmente probiótica, utilizando como matéria-prima principal o extrato da amêndoa de Baru (*Dipteryx alata* Vogel). O extrato hidrossolúvel de amêndoa de baru (EHAB) foi desenvolvido utilizando amêndoas de baru já sanitizadas, que foram submetidas a um tratamento térmico, despêculadas manualmente e trituradas. Em seguida foram homogeneizadas com água fervente e o extrato foi filtrado. Após a filtração, o extrato foi pasteurizado e posteriormente fermentado e co-fermentado por quatro isolados diferentes, sendo eles, a bactéria láctica (*Weissella confusa* NR113258.1), as espécies probióticas comerciais (*Lactobacillus casei* e *Lactobacillus acidophilus*), e a levedura (*Rhodotorula mucilaginosa* KJ183057.1), em ensaio de fermentação simples e co-fermentação a 37°C por 24h, e sob refrigeração a 4°C por mais 24h. Durante as fermentações foram analisados parâmetros como pH, acidez titulável, contagem populacional e valores nutricionais. Todos os isolados testados acidificaram o extrato de baru com 18h de fermentação (pH em valores próximos a 4,0). As co-fermentações acidificaram o extrato com apenas 6h de fermentação. Após a fermentação, duas formulações da bebida foram desenvolvidas com a bactéria *Weissella confusa*. Para análises de aceitabilidade, as formulações foram submetidas a análise sensorial e foram avaliadas quanto a qualidade higiênico-sanitária, através da contagem de coliformes termo-tolerantes, e apresentaram alta aceitabilidade e condições adequadas de segurança alimentar e de consumo. Este estudo, portanto,

possibilitou o conhecimento do processo fermentativo do EHAB por diferentes micro-organismos, bem como, a padronização do processo de produção utilizando uma bactéria láctica (*Weissella confusa*) isolada de uma bebida indígena produzida na região, gerando um produto final com possível potencial probiótico e valores nutricionais semelhantes ao de leite acidófilo de origem animal, podendo ser considerado, uma possível alternativa para pessoas com intolerância a lactose. O projeto ainda se encontra em fase de desenvolvimento, visto que, serão ministrados minicursos para população a fim de divulgar e ensinar a tecnologia de produção do extrato hidrossolúvel fermentado de baru, que poderá assim, valorizar a mão de obra dos pequenos produtores e da população dos assentamentos da região.