

# IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFMG

## ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA POTENCIALMENTE PROBIÓTICA A PARTIR DE EXTRATOS HIDROSSOLÚVEIS DE SOJA (GLYCINE MAX) E AMÊNDOA DE BARU (DIPTERYX ALATA VOGEL)

*Éllen Corrêa De Melo (ellencorreademelo@gmail.com)*

*Guilherme Lampugnani Fernandes  
(guilherme.fernandes047@academico.ufgd.edu.br)*

*Willian Ryuichi Hirota De Barros (willian\_hirota@hotmail.com)*

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

Os alimentos funcionais são grandes aliados de uma alimentação saudável, pois, além de serem capazes de atender exigências nutricionais básicas, também proporcionam uma série de benefícios à saúde. Os probióticos podem ser classificados como funcionais, e trazem efeitos benéficos como auxílio da digestão, equilíbrio da flora intestinal e facilitação da absorção de nutrientes. O tipo de probiótico mais conhecido são as bactérias lácticas (BAL), que são muito empregadas pela indústria alimentícia na produção de alimentos fermentados. Os probióticos podem ser classificados como funcionais, e trazem efeitos benéficos como auxílio da digestão, equilíbrio da flora intestinal e facilitação da absorção de nutrientes. A fermentação foi realizada em triplicata, utilizando bactérias lácticas comerciais, para três formulações: 100% extrato hidrossolúvel de soja (Glycine max) 100% extrato de amêndoa de baru (Dipteryx alata Vogel). e uma mistura de 50% de cada extrato, durante 48h a 31°C. Em seguida, alíquotas foram submetidas a análises físico-químicas de acidez titulável, pH e Brix°, e microbiológicas, incluindo análises higiênico-sanitárias (Número Mais Provável para coliformes e presença ou ausência de Salmonella) e plaqueamento em Ágar Man, Rogosa e Sharpe para verificação do potencial probiótico, em triplicata. Os resultados para coliformes totais e termotolerantes foram negativos para todas as amostras de todas as formulações. Não foi detectada presença de Salmonella em nenhuma das amostras. Os resultados

# **IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD**

do plaqueamento em MRS demonstraram valores acima de  $10^6$  para todas as formulações, confirmando o potencial probiótico, além de evidenciarem uma possível melhor adaptação e crescimento das BAL no extrato de baru, que obteve maior valor de UFC/mL.