

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

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA VEGETAL POTENCIALMENTE PROBIÓTICA DE AMÊNDOA DE BARU (DIPTERYX ALATA VOGEL), FERMENTADA COM KEFIR DE ÁGUA E ADIÇÃO DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (GLYCINE MAX L. MERRIL).

*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)

Éllen Corrêa De Melo (ellencorreademelo@gmail.com)

O aumento pela procura de alimentos saudáveis e de origem vegetal tem ganhado destaque recentemente e essa demanda ocorre devido ao desenvolvimento de alergias ou intolerâncias alimentares, dessa forma, os produtos de origem animal têm sido substituídos por produtos de fontes naturais, que possuem mesmo valor nutricional, promovendo bem-estar, manutenção e fortalecimento da saúde. Dentre esses produtos, os probióticos são responsáveis por promover efeitos fisiológicos positivos aos consumidores por meio das reações metabólicas presentes na fermentação láctica realizada por bactérias lácticas (BAL), nesse sentido, este trabalho tem como objetivo a elaboração de uma bebida vegetal potencialmente probiótica de amêndoa de baru, fermentada com kefir de água e adição de extrato hidrossolúvel de soja. Para o desenvolvimento das bebidas foram feitas três formulações diferentes: leite 100% soja com kefir (LSK), leite 100% baru com kefir (LBK) e leite 50% baru + 50% soja com kefir (LBSK). Elas foram fermentadas durante 48h a 30°C e posteriormente realizou-se as análises de: a) físico-químicas como pH, acidez titulável e brix, b) contagem de bactérias lácticas e leveduras por técnica de spread plate e incubação a 37° C por 48h em jarra de anaerobiose, após esse período foram realizadas as leituras das placas, c) avaliação higiênico-sanitárias das formulações em que foi realizado por método do número mais

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

provável (NMP) para coliformes totais, termotolerantes e E. Coli, para presença ou ausência de Salmonella sp, foi realizado método tradicional utilizando tubos com caldo Rappaport-Vassiliadis Soja (RVS) e Selenito Cistina (SC) e para confirmação, foram plaqueadas em meio XLD. Os resultados das análises de pH após 48h de fermentação das formulações LBK, LSK e LBSK apresentaram valores de 3,63, 4,77 e 3,26 respectivamente, atingindo os valores definidos. Os resultados da acidez titulável obtidos para as formulações LBK, LSK e LBSK foram de 1,30, 1,12 e 1,28 respectivamente. Os resultados das contagens de bactérias lácticas e leveduras apresentaram resultados de 6 Log UFC/mL e 5 Log UFC/mL se demonstrando de acordo com os valores necessários para um alimento ser considerado probiótico segundo a legislação brasileira. Para os resultados das análises higiênico sanitárias obtivemos a ausência de Salmonella e E. Coli para as três formulações, enquanto os resultados para coliformes totais e termotolerantes obtiveram valores <0,3 para as formulações LSK e LBKS, dessa forma, não apresentando risco para os consumidores. Portanto com os resultados apresentados neste trabalho foi possível obter duas bebidas fermentadas com potencial probiótico, sendo necessário realizar em um futuro próximo análises sensoriais e bromatológicas para quantificar seus valores nutricionais.