PESQUISA/INICIAÇÃO CIENTÍFICA - PESQUISA/ INICIAÇÃO CIENTÍFICA

# EFEITO DA ADIÇÃO DE PROBIÓTICOS NO DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA FERMENTADA (IOGURTE VEGANO) A PARTIR DE CARÁ, ENRIQUECIDO COM GELEIA DE HIBISCUS SABDARIFF

*Isadora Santos Leal (isadorasantosleal40@gmail.com)*

*Giuliane Souza Cristofoli (giuliane.cristofoli033@academico.ufgd.edu.br)*

*Augusto Briguenti De Souza (abriguenti59@gmail.com)*

*Rosalinda Arévalo Pinedo (rosalindapinedo@ufgd.edu.br)*

*Carlos Alberto Baca Maldonado (carlosmaldonado@ufgd.edu.br)*

*William Renzo Cortez-Vega (williamvega@ufgd.edu.br)*

Atualmente o mercado de produtos veganos vem crescendo de forma significativa, a expansão da produção, comercialização e desenvolvimento de novos produtos é um feito na indústria de alimentos para poder cobrir este mercado. Dentro destes alimentos encontra-se o iogurte vegano que são uma alternativa nutritiva com características sensoriais semelhante ao produto tradicional, que reduz a exploração animal e promove um consumo mais consciente e sustentável. O cará é uma raiz tuberosa comestível encontrada principalmente em países tropicais, possui propriedades antioxidante, antiinflamatória e antiapoptótica, e excelente fonte de carboidratos, fibras e vitaminas do complexo B, o cará torna-se uma alternativa para ser utilizado como um substituto ao leite de vaca, pois o mesmo contribui para dar consistência e textura a diferentes produtos. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da adição de probióticos no desenvolvimento de bebida

fermentada (iogurte vegano) a partir do cará, enriquecido com geleia de Hibisco. Os tubérculos de cará in natura e as flores de hibisco desidratados foram adquiridos no mercado local da cidade de Dourados/MS e após transportados e processados nos Laboratórios do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD. Foram realizadas análises físicas e químicas dos tubérculos do Cará, da geleia de Hibisco e das formulações desenvolvidas de bebida fermentada vegana sendo estas, F1 (10% de geleia e 90% de bebida fermentada), F2 (20% de geleia e 80% de bebida fermentada), F3 (30% de geleia e 90% de bebida fermentada) e F4 (controle com 100% de bebida fermentada). As análises físicas e químicas efetuadas foram: pH, acidez, atividade de água, parâmetros de cor e umidade, cujas análises foram monitoradas a cada 10 dias por um período de 30 dias, assim mesmo foi realizado a composição proximal (carboidratos, lipídios, proteínas, fibras, umidade e cinzas). De acordo com os resultados obtidos, não houve mudanças significativas ao longo dos 30 dias na amostra F1 para a maioria dos parâmetros analisados, em comparação com as outras amostras, quanto a atividade de água e avaliação dos parâmetros de cor, o parâmetro b* teve diferenças significativas, com acepção da formulação F2. Em relação a composição proximal da amostra controle (100% bebida fermentada), o conteúdo de carboidratos apresentou um valor elevado de 78,90%, referente a lipídeos, apresentou valor de 0,97%, proteínas 5,49%. Para as fibras encontrou-se um valor de 14,37% e 0,27% para cinzas. Conclui-se que das quatro formulações desenvolvidas, a formulação F1 foi a que apresentou menor diferenças significativas, ao longo dos 30 dias de armazenamento, o que demonstrou ser uma alternativa viável como substituto do iogurte tradicional, em especial para aos indivíduos que possuem intolerância a lactose e aos adeptos da dieta vegana.

Agradecimentos: Os autores agradecem a UFGD ao apoio financeiro da bolsa e pela disponibilidade das instalações dos Laboratórios para desenvolvimento da pesquisa.

Palavras-chave: iogurte; geleia; hibisco.