

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES ELABORADAS A PARTIR DO SORO DO LEITE DE CABRA DA REGIÃO DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Luciely Da Luz Panta (lucielypanta@gmail.com)

Emerson Iago Garcia E Silva (emerson.garcia@upe.br)

Cedenir Pereira De Quadros (cedenir.quadros@univasf.edu.br)

Daniel Ribeiro Menezes (daniel.menezes@univasf.edu.br)

Cristhiane Maria Bazilio De Omena Messias (cristhiane.omena@upe.br)

Evellyn Nayara Timoteo Grigorio (evellyn.ntgrigorio@upe.br)

Vivian Gisley Da Silva Moraes (Vivian.moraes@upe.br)

Kleiton Giliarde Almeida Da Silva (kleiton.giliarde@upe.br)

O soro de leite caprino é um subproduto obtido durante a fabricação de queijos, que tem demonstrado grande importância devido seu alto valor biológico, porém, quando descartado de forma inadequada, pode causar sérios impactos ambientais. Nesse contexto, a valorização desse coproduto é uma alternativa estratégica para promover sustentabilidade, reduzir custos com tratamento de efluentes e ampliar a diversificação da indústria de laticínios. O presente estudo foi desenvolvido no Laboratório de Ensino e Pesquisa em Análises de Alimentos (LEPAA) da Universidade de Pernambuco (UPE), campus Petrolina, em colaboração com o Grupo de Estudos em Caprinos Leiteiros (GECAL) da

Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF), e teve como objetivo elaborar e caracterizar bebidas lácteas fermentadas obtidas a partir da combinação de leite e soro de leite de cabra da região do Vale do São Francisco. Foram produzidas duas formulações: a primeira composta por 70% de leite e 30% de soro (B1) e a segunda por 50% de leite e 50% de soro (B2). Ambas receberam adição de açúcar e inoculação de culturas lácteas compostas por *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, sendo submetidas à fermentação controlada e posterior armazenamento sob refrigeração até a realização das análises. As amostras foram avaliadas em triplicata quanto a parâmetros físico-químicos: umidade, proteínas, lipídeos, carboidratos, cinzas, pH, acidez titulável, sólidos solúveis e valor energético, empregando metodologias oficiais da AOAC e do Instituto Adolfo Lutz. Os resultados mostraram que a substituição parcial do leite pelo soro influenciou significativamente a composição nutricional, com a bebida B1 apresentando maiores teores de proteínas, lipídeos e valor calórico, já a B2 se destacou pelo maior teor de umidade e carboidratos, condizentes com a diluição resultante da maior proporção de soro. Não foram encontradas diferenças relevantes no pH e teor de cinzas entre as formulações. Assim, a bebida B1 evidenciou melhor desempenho nutricional, enquanto a B2 apresentou estabilidade adequada e menor valor energético, podendo atender a diferentes perfis de consumidores. Conclui-se que a utilização do soro de leite caprino na formulação de bebidas fermentadas é uma alternativa tecnológica viável, que agrega valor a subprodutos, contribui para a sustentabilidade ambiental e fortalece a cadeia produtiva da caprinocultura no semiárido nordestino.

Palavras-chave: subproduto lácteo; leite de cabra; fermentação; sustentabilidade; tecnologia de alimentos.