

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

ANÁLISE BROMATOLÓGICA DE BEBIDA LÁCTEA SABORIZADA COM POLPA DE UMBU (SPONDIAS TUBEROSA) ELABORADA COM 60:40 DE LEITE E SORO DE LEITE CAPRINO

Lucas Moura Ribeiro Afonso (lucas.mouraa@discente.univasf.edu.br)

Pedro Alan Araujo Silva (palan953@gmail.com)

Marcos Felipe Dos Santos Ferreira (marcos.ferreira@discente.univasf.edu.br)

Venícia Da Silva Guimarães (veniciadsg11@gmail.com)

Anailza Cristina Guedes Se Dá Leite (aninha_guedesa@hotmail.com)

Élice Brunelle Lessa Dos Santos (eliceblsantos@gmail.com)

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

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

O desenvolvimento de bebidas lácteas com adição de soro de leite caprino é uma valiosa

alternativa na diversificação do portfólio de laticínios, ao aproveitar o soro originário da

produção do queijo, tem-se o incremento de ganhos econômicos, tecnológicos e

ambientais a indústria de produtos lácteos. Contudo, formulações sem a presença

flavorizante apresentam baixa aceitação sensorial. Nesta linha, o aproveitamento de frutas

regionais como o umbu promove não apenas o acolhimento da cultura alimentar local

como também a valorização das fontes comerciais alternativas da agricultura familiar.

Diante disto, objetivou-se avaliar a composição bromatológica de bebida láctea saborizada com polpa de umbu. Utilizaram-se duas formulações, F1 e F2, a base de 60%

de leite de cabra integral e 40% de soro de leite de cabra com adição de polpa de umbu e

1% de estabilizante (amido de milho), sendo F1 sem estabilizante e F2 com estabilizante.

As amostras foram armazenadas sob congelamento por 7 dias e posteriormente

descongeladas em banho-maria e analisadas no laboratório de química da UNIVASF, no

Campus centro. Foram determinados os parâmetros bromatológicos de: umidade, extrato

seco total (EST), cinzas, proteína bruta (PB), pH e Acidez total segundo a Associação de

Químicos Analíticos Oficiais (AOAC, 2000), densidade com uso de

termolactodensímetro e gordura com a utilização de butirômetro de Gerber. Os valores

encontrados para F1 e F2 apresentaram, respectivamente, umidade de 78,73% e 78,87%;

EST de 21,27% e 21,13%, e teores de cinzas de 0,76% e 0,75%. A proteína bruta expressa-se em g/100g, com 2,20 para F1 e 2,30 para F2. Os lipídeos apresentaram

concentrações de 2,03 e 1,83 g/100g. O pH observado foi de 5,67 e 5,56 e a acidez total

de 32,67 e 34,33 °D para F1 e F2, respectivamente. A densidade aferida foi >40% para

ambas as formulações. Embora atendam aos padrões legais de proteína, as bebidas

formuladas não satisfazem, de maneira integral, os padrões legais de gordura

evidenciando a necessidade de ajustes na formulação para assegurar a conformidade à

legislação vigente.

Palavras-chave: composição; aproveitamento; valorização; qualidade nutricional; frutas.