

## RESUMO - LEITE E DERIVADOS

### **ANÁLISE BROMATOLÓGICA DE BEBIDA LÁCTEA SABORIZADA COM POLPA DE UMBU (SPONDIAS TUBEROSA) ELABORADA COM 50:50 DE LEITE E SORO DE LEITE CAPRINO**

*Ana Alice Rocha Siqueira (alice.rochas@discente.univasf.edu.br)*

*Caroline Nunes Da Silva Santos (caroline.silvasantos@discente.univasf.edu.br)*

*Gustavo Da Silva Muniz (gustavo.silvamuniz@discente.univasf.edu.br)*

*Ana Maria Coelho Silva (anacoelhosilva2004@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 uso do soro de leite de cabra para produção de elaboração de bebidas lácteas se tornou uma medida eficaz economicamente para produtores de queijos e outros produtos lácteos. A saborização destas bebidas se torna essencial para sua venda comercial, devido a pouca aceitação de produtos de origem caprina. O uso de frutos, como o umbu (*Spondias tuberosa*) nativo das regiões semiáridas do Nordeste brasileiro, com sabor, aroma e valor nutritivo, se apresenta como alternativa para a saborização destas. Diante disto, objetivou-se avaliar a composição bromatológica de bebida láctea elaborada com soro e leite de cabra na relação 50:50. As bebidas foram preparadas no laboratório de processamento de leite da Universidade Federal do Vale do São

Francisco. Utilizou-se polpa de umbu para saborização e o amido de milho como estabilizante, na concentração de 1%, nas seguintes formulações: F1= 50% de soro e 50% de leite sem estabilizante; F2 = 50% de soro e 50% de leite com estabilizante. As amostras foram armazenadas sob congelamento, para posteriores análises. No momento de análise as mesmas foram descongeladas e determinados os teores de umidade, extrato seco total (EST), cinzas e proteína bruta (PB), segundo a Associação de Químicos Analíticos Oficiais (AOAC), densidade com uso de termolactodensímetro e gordura com a utilização do butirômetro Gerber. Para a umidade, os valores encontrados foram: 86,60% para F1, e 86,90% para F2, respectivamente. Para o EST, as formulações apresentaram 0,5863% (F1), 0,6707% (F2), as cinzas apresentaram valores de 0,66% para F1, e 0,64% para F2. A proteína bruta apresentada em g/100g foi de 0,09, 0,13 para F1, F2, respectivamente. Os lipídios apresentaram os valores em g/100g de 1,47 (F1), 1,73 (F2). As bebidas formuladas não atenderam integralmente aos padrões legais de proteína e gordura, pois de acordo com a portaria SDA/MAPA N°1174, de 3 de setembro de 2024 “Bebida láctea com adição, que apresente características sensoriais iguais ou semelhantes à bebida láctea sem adição, deve ter no mínimo 1,7 g (um grama e sete décimos)/100 g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2 g (dois grammas) /100 g (cem grammas) de matéria gorda de origem láctea.”, evidenciando a necessidade de ajustes na formulação para adequação à legislação vigente.

Palavras-chave: avaliação bromatológica; derivados lacteos; valorização de frutos nativos.