



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA

CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

IOGURTE SIMBIÓTICO DE LEITE DE CABRA SEM LACTOSE FERMENTADO COM KEFIR: ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE QUALIDADE

¹SILVA, O. V. S.; ²GONÇALVES, L. S. C.; ³COSTA, J. R. F.; ⁴SILVA, T. P.;
⁵MONTENEGRO, J. B.; ⁶CAVALCANTI, M. L. C.; ⁷MEIRELES, J. A. P.;
⁸BELTRÃO, F. A. S.

^{1,7} Bacharelado em Agroindústria, CCHSA/UFPB, E-mail:
osnysilva341@gmail.com; alexandrepeessoameireles@gmail.com;

²Doutorado em Engenharia de Processos, CCT/UFCG, E-mail:
laizasolielyc@gmail.com;

^{3,4,5}Técnico em Agroindústria, CAVN/UFPB, E-mail:
ruanferreiracosta8@gmail.com; thalitapoliana87@gmail.com;
jbarbosamontenegro@gmail.com;

⁶ Pesquisadora, INSA, E-mail: malucoelhocalvanti@gmail.com;

⁸Docente, DGTA/CCHSA/CAVN/UFPB, E-mail: fasb.15@hotmail.com.

Resumo: O leite de cabra apresenta elevado valor nutricional e potencial tecnológico para o desenvolvimento de derivados lácteos, destacando-se em regiões semiáridas pela adaptabilidade da caprinocultura e pela possibilidade de agregação de valor. O objetivo deste estudo foi elaborar e avaliar a qualidade físico-química e microbiológica de um iogurte simbiótico produzido com leite caprino sem lactose, fermentado com kefir. O produto foi desenvolvido no PDLAT/UFPB (campus III, Bananeiras-PB). Foram elaboradas três formulações (F1, F2 e F3), com adição de lactase (0,05; 0,10 e 0,15%) para hidrólise da lactose, fermentadas com grãos de kefir (5%, m/v) a 42 °C por 8 horas. As análises físico-químicas (AOAC, 2023), em triplicata, incluíram teor de água, proteína, cinzas, pH e acidez titulável. A avaliação microbiológica seguiu APHA (2015) e a IN nº 161/2022, coliformes, contagens de bolores e leveduras, bactérias lácticas e detecção de *Bifidobacterium* spp. Os resultados físico-químicos apresentaram teor de água de 82,4–84,1%, proteína de 3,2–3,6%, cinzas de 0,72–0,85%, pH de 4,3–4,6 e acidez

de 0,68–0,82% de ácido láctico, compatíveis com padrões de leites fermentados. Observou-se aumento da acidez e redução do pH com o incremento da lactase, indicando maior disponibilidade de açúcares e intensificação da atividade microbiana do kefir. Na análise microbiológica, verificou-se ausência de coliformes (<3 NMP/g) e contagens de bolores e leveduras inferiores a 10^2 UFC/g, atendendo à legislação. As bactérias lácticas apresentaram contagens superiores a 10^7 UFC/g, e presença de *Bifidobacterium*, microrganismos associados a efeitos benéficos à saúde intestinal, reforçando o caráter simbiótico e funcional do produto. Conclui-se que o iogurte simbiótico elaborado com leite caprino hidrolisado com lactase e fermentado com kefir apresentou qualidade físico-química e microbiológica satisfatória, demonstrando viabilidade tecnológica e potencial como alternativa inovadora para consumidores intolerantes à lactose e para valorização da cadeia produtiva caprina.

Palavras-chave: Kefir; Leite caprino; Produto lácteo funcional.

Órgãos Financiadores: PIBIC-UFPB-CNPQ 2019-2020: EDITAL 02/2019/PROPESQ.