

BEBIDA LÁCTEA ENRIQUECIDA COM EXTRATO DE CHÁ VERDE

Tamires Dos Santos De Lima (tamiresantos.lima@gmail.com)

Raquel Guttierres Gomes (rggomes@uem.br)

Annecler Rech De Marins (anneclermarins@gmail.com)

Os compostos fenólicos presentes em fontes vegetais e em alguns resíduos agroindustriais tem sido importantes para a indústria farmacêutica e de alimentos. Os benefícios para a saúde provenientes dos compostos fenólicos são resultados de sua capacidade antioxidante, uma vez que esses metabólitos secundários são derivados de fenilalanina e tirosina e comumente encontrados em plantas e vegetais. A indústria de alimentos tem explorado os polifenóis na industrialização adicionando os mesmos na forma de extratos para melhorar o perfil nutricional, tornando-o mais completo e nutritivo. As bebidas lácteas tem sido um dos alimentos explorados com adição de extratos pela facilidade o processo e pela praticidade ao consumir o produto pronto. O chá verde se destaca entre os variados tipos de chá derivados da *Camellia sinensis* devido ao seu alto conteúdo de compostos fenólicos. Diante o exposto esse trabalho buscou estudar a adição de 1,5% (F1) e 3,0% (F2) de extrato de chá verde na elaboração de bebida láctea e uma controle (C) sem adição do extrato. Foi utilizada uma cultura probiótica, açúcar e leite integral. No extrato foi analisado fenólicos, FRAP, DPPH, taninos e flavonoides. Nas bebidas foram realizadas análises físico-químicas (AOAC,2019), controle microbiológico (IDF, 1999) e sensorial (MEILGAARD et al., 1999). O extrato apresentou fenóis totais de 135,41 mgEAG/100mL, flavanóides de 10,22 mgEC/100mL, tanino de 0,33

mgEAG/100mL, DPPH de 111,82 mgET/100 mL e FRAP de 234,13 ESF/100mL. Quando analisados nas bebidas lácteas F1 apresentou 82,2 mgEAG/100mL e F2 107, 5 mgEAG/100mL, o valor de flavanóides variou de 3,76 (F1) e 9,42 (F2) mgEC/100mL, para taninos somente em F2 foi detectado 0,12 mgEAG/100mL, DPPH variou de 100 a 109 mgET/100 mL (F1 e F2) e FRAP foi de 87,3 (F1) e 128,54 (F2) ESF/100mL. Nos parâmetros físico químicos das bebidas lácteas somente a formulação F2 apresentou diferença significativa ($p < 0,05$) em relação ao C e F1. A enumeração microbiológica apontou que as bebidas podem ser consideradas probióticas, pois apresentaram valores entre 10⁸ a 10⁹ UFC/mL na enumeração de *Bifidobacterium* e *Lactobacillus acidophilus* durante os 28 dias do estudo. Na análise sensorial foi possível observar entre os parâmetros cor, sabor, textura e aparência que tiveram pouca diferença estatística entre as amostras, haja vista que a cor, sabor e aparência da formulação controle se mostrou melhor aceita sensorialmente. Diante do exposto a utilização do extrato de chá verde além de enriquecer a bebida láctea quanto aos compostos antioxidantes presentes no chá, também agiu de forma positiva na sobrevivência dos microrganismos probióticos.