

Martha Eunice de Bessa ^{a*}
Miriam Ap. O. Pinto ^a
Miriam Pereira Rodarte ^a
Marcelo Henrique Otênio ^b
Marianna Miranda Furtado ^a
Fernanda Maria Pinto Vilela ^a

^a Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Faculdade de Farmácia.

^b Embrapa Gado de Leite – Juiz de Fora - MG

*Autor para correspondência:
Laboratório de Análises de Alimentos e Águas, Faculdade de Farmácia – Universidade Federal de Juiz de Fora, Minas Gerais. Rua José Lourenço Kelmer, s/n – Cidade Universitária, Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil. 36036-900. Email: lab.alimentos@ufjf.edu.br. Telefone: (32) 2102-3804



II CONGRESSO DE CIÊNCIAS
FARMACÊUTICAS DO BRASIL
CENTRAL

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-
GRADUAÇÃO
Endereço: BR-153 – Quadra Área
75.132-903 – Anápolis –
revista.prp@ueg.br

Coordenação:
GERÊNCIA DE PESQUISA
Coordenação de Projetos e Publicações

Publicação: 30 de Junho de 2015.

RESUMO

Introdução e objetivos: O leite caprino possui elevada digestibilidade e baixo potencial alergênico ¹ em relação ao leite bovino, entretanto apresenta dificuldades tecnológicas associadas à formação de um coágulo firme e a aceitação sensorial devido ao sabor e ao odor peculiares ². O objetivo deste estudo foi desenvolver leites fermentados a partir de leite de cabra com características físicas e atributos sensoriais atrativos ao consumidor.

Metodologia: O estudo foi desenvolvido no Laboratório de Análises de Alimentos e Águas da Faculdade de Farmácia/UFJF, onde foram preparadas 3 formulações de leite fermentado a partir da matriz láctea, realizando 5 repetições de cada uma. A matriz láctea foi submetida a tratamento térmico a 90°C com homogeneização constante por 30 minutos para concentração dos sólidos. Na formulação LF 1 (controle) utilizou-se somente Fermento Bio Rich®; LF2 além do fermento foi adicionado inulina 3% (p/v) e sacarose 6% (p/v) durante o tratamento térmico; e LF3 difere do LF2 pelo acréscimo de polpa de morango 7% (p/v). Os atributos sensoriais dos leites fermentados foram avaliados pela escala hedônica e os dados obtidos foram submetidos à Análise de Componentes Principais.

Resultados e discussões: A concentração dos sólidos por evaporação foi realizada em todos os tratamentos. As formulações LF2 e LF3 elaboradas com sólidos solúveis apresentaram viscosidade superior à formulação LF1. Na Análise dos Componentes Principais, a formulação LF3 foi correlacionada aos atributos sabor e acidez, enquanto que as amostras LF1 e LF2 apresentaram correlação com a viscosidade e aroma. **Conclusão:** A adição de inulina, sacarose e polpa de fruta associada à concentração por evaporação melhorou a viscosidade do produto. Além disso, a adição de polpa de fruta contribuiu para aceitabilidade do leite fermentado de leite de cabra.

Agradecimentos: Agradecemos o apoio da Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Minas Gerais – FAPEMIG, a Christian-Hansen, a Embrapa Gado de Leite – Juiz de Fora - MG, ao Laboratório de Análises de Alimentos e Águas – LAAA da Faculdade de Farmácia - Universidade Federal de Juiz de Fora - UFJF- MG.

Palavras-Chave: Leite fermentado; Análise sensorial; Leite de cabra.

¹ OLALLA, Manuel et al. Nitrogen fractions of Andalusian goat milk compared to similar types of commercial milk. **Food Chemistry**, v. 113, ed. 1, p. 835-838, abr. 2009.

² CENACHI, Danielle Barros; PINTO, Miriam Aparecida de Oliveira. Desenvolvimento de leite de cabra fermentado com baixo teor de lactose adicionado de β -ciclodextrina. **Rev. Inst. Latic. "Cândido Tostes"**, Juiz de Fora, Minas Gerais, 2012, v.67, n. 388, p. 79-80. Disponível em: <http://www.revistadoilct.com.br/riict/article/view/270/280>. Acesso em: 06 de jun. de 2013.