

**Aceitação sensorial de queijo caprino cremoso potencialmente probiótico elaborado com *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium animalis* em co-cultura**K.M.O dos Santos*¹, A.D. S. Vieira², S.D. Benevides¹, A. S. Egito & F.C.A. Buriti^{1,3}¹Embrapa Caprinos e Ovinos, Brasil, ²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, IFCE-CE, Brasil, ³Bolsista DCR CNPq/FUNCAP

Aspectos nutricionais e de saúde podem representar um diferencial importante para produtos lácteos caprinos entre os consumidores. Nesse sentido, o desenvolvimento de queijos de cabra adicionados de bactérias probióticas constitui alternativa promissora para agregação de valor ao leite de cabra e inovação no mercado de alimentos funcionais. Veiculando microrganismos benéficos, os produtos probióticos podem contribuir para a saúde do consumidor, quando ingeridos regularmente. No entanto, a incorporação de bactérias probióticas pode modificar as características sensoriais do alimento, tendo impacto sobre sua aceitação. O objetivo deste estudo foi avaliar a influência da adição de duas bactérias probióticas, *Lactobacillus acidophilus* La5 e *Bifidobacterium animalis* Bb12, ao queijo caprino cremoso de coagulação láctica sobre sua aceitação sensorial entre consumidores potenciais, no período estimado de vida de prateleira. Os queijos controle (C) e probiótico (P) foram produzidos na Embrapa Caprinos e Ovinos, estocados sob refrigeração (4°C) e submetidos ao teste de aceitabilidade aos 7, 14, 21 e 28 dias. Amostras de 15g dos queijos, servidas monadicamente, foram avaliadas em escala hedônica de nove pontos por 50 provadores, no Laboratório de Análise Sensorial do IFCE. Foram avaliados os atributos aparência, sabor, textura e impressão global. Os resultados foram analisados por comparação de médias entre tratamentos, em cada tempo, através do teste t para amostras independentes ($P < 0,05$). Não foi observada diferença significativa entre os valores médios atribuídos aos queijos C e P para os atributos estudados, em nenhum dos tempos. Para todos os atributos, as médias obtidas por ambos os queijos foram próximas ou superiores a 7, evidenciando elevada aceitação pelos provadores no período estudado. Os resultados indicam que a adição de *L. acidophilus* e *B. animalis* em co-cultura não altera a aceitação do queijo caprino cremoso, que se apresenta como um produto probiótico promissor.

Palavras chave: queijo de cabra; produtos probióticos; consumidor**Financiamento:** Banco do Nordeste (BNB) (16.00.10.004)