

ELABORAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA CAPRINA SABOR UVA FERMENTADA COM *L. RHAMNOSUS*

Oliveira, Isabel Cristina Silva de^{1*}; Barcelos, Samuel Carneiro de¹;
Santos, Karina Maria Olbrich dos²

¹Aluna do Curso de graduação em Tecnologia em Alimentos do Instituto federal de Educação Ciências e Tecnologia do Ceará, Bolsista Embrapa

²Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos, Orientadora.

*Apresentador do pôster: oliveira_isabelcristina@yahoo.com.br

A utilização de soro de queijo na elaboração de bebidas lácteas pasteurizada tem atraído as empresas por ser um processo simples de fabricação no qual há a vantagem da elaboração de um produto nutritivo aliado ao aproveitamento racional deste produto secundário. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o desempenho de uma cepa *Lactobacillus rhamnosus* LR32 na elaboração de uma bebida láctea fermentada com características probióticas. A fermentação da base láctea foi realizada utilizando-se como cultura iniciadora o *Streptococcus thermophilus* TA-40 em co-cultura com *L. rhamnosus* LR-32. A base láctea foi preparada com 40% de leite caprino, 33% de soro lácteo caprino e 7% de açúcar. A base láctea adicionadas das culturas foi colocada em estufa a 37 °C para fermentação, sendo medido pH a cada hora, a partir da segunda hora de fermentação, até atingir pH 5,0. Em seguida a base láctea foi mantida sob refrigeração de 6±2 °C por cerca de 18 horas e em e adicionada de suco de uva integral, em proporção correspondente a 20% da bebida. Foram preparados três lotes da bebida as mesmas foram avaliadas quanto à contagem de células viáveis no primeiro dia e aos 14 e 21 dias de armazenamento através de plaqueamento em profundidade em meio MRS acidificado para *L. rhamnosus*, seguido de incubação em anaerobiose a 37 °C por 48 horas apresentando população média de 1,8 x 10⁸ UFC/mL no dia 1º dia e 4,9 x 10⁸ UFC/mL no 21º dia. Já para *S. thermophilus* foi

realizado plaqueamento em profundidade em M17 suplementado com lactose seguido de incubação em aerobiose por 48 horas apresentando população média entre $9,1 \times 10^8$ UFC/mL no primeiro dia e $9,2 \times 10^8$ UFC/mL no 21º dia. A bebida láctea caprina fermentada manteve a viabilidade das bactérias probióticas durante o período estudado, mostrando potencial como alimento lácteo funcional.

Palavras-chave: Soro lácteo, leite de cabra, probiótico, alimentos funcionais.

Suporte financeiro: EMBRAPA.