

BEBIDA SIMBIÓTICA ELABORADA COM EXTRATO DE SOJA, GRANOLA E *LACTOBACILLUS ACIDOPHILLUS*

*DALLÓ A. A, *MARTINS A. B, *FIRMINO M. A. B, *SCHLITTLER .M. C, *GODOI.B. J, *GODOI. T, *FREITAS V. A. T,
**ADAMI .A.A.V.

* Acadêmicos de Nutrição

** Professora das Faculdades Integradas Asmec

“* Pesquisadora em Alimentos Funcionais e Compostos Biologicamente Ativos DCA/FEA/UNICAMP

jubgodoi@hotmail.com

Faculdades Integradas ASMEC, UNISEPE União das Instituições de Serviços, Ensinos e Pesquisas Ltda. Departamento de Nutrição.

Palavras Chave: Soja, aceitabilidade, bebida fermentada.

Introdução

Atualmente, os consumidores procuram alimentos com alto valor nutricional, estudos recentes caracterizam e popularizam o consumo da soja e seus derivados com suas características funcionais, um ótimo exemplo é a isoflavona (HAN *et al*, 2000). Os leites fermentados são alimentos ricos em probióticos, e estes ainda podem ser adicionados se outros alimentos funcionais, criando um ambiente simbiótico, alterando a disbiose intestinal, e deste modo criando um ambiente saudável, prevenindo doenças intestinais.

Materiais e Métodos

A pesquisa foi realizada nas Faculdades Integradas Asmec, foram utilizados extratos hidrossolúveis de soja, onde foi adicionado 10% de leite em pó, 10% de sacarose. Estes foram pasteurizados a 75°C/15 minutos em seguida foi resfriado a 45°C e adicionado as culturas de *Lactobacillus acidophilus*. A bebida foi incubada por 24 horas para fermentação. Decorrido este tempo foi adicionado os ingredientes finais, aroma de morango, corante artificial de morango, granola e polpa de morango na quantidade de 1% em relação ao volume. Foram aferidos os valores de pH no início da fabricação e após a fermentação; pH inicial de 6,97 e após fermentação 5,6.

Resultados e Discussões

Após o preparo da bebida láctea fermentada foi avaliada a aceitação através de análise sensorial pelo Teste de Aceitação, onde 50 provadores não treinados avaliaram a o produto nos seguintes quesitos: sabor, aroma e textura. Os dados foram submetidos a análise estatística (método ANOVA), em um nível de confiança de 95% onde p -valor $<0,01$.

Na tabela 1 estão os valores da ANOVA, pode ser perceber um p -valor $0,13 < p$ -valor $0,01$, e um F_{calc} bem acima dos

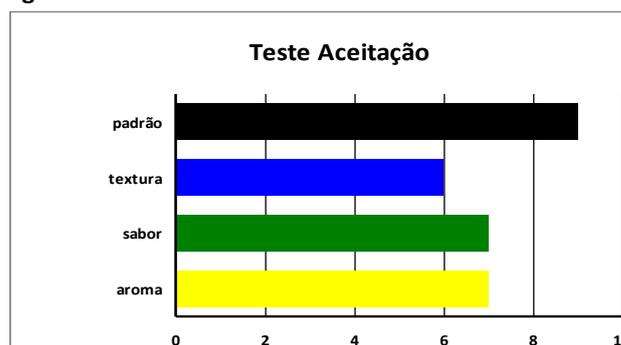
valores de F_{tab} , comprovando uma boa aceitação do produto quando comparado com a nota de aceitação máxima.

Tabela 1: Análise Estatística

Fonte de Variação	SQ	GL	QM	F _{calc}	F _{tab}	p-valor
regressão	51,00	3	17,00	90,67	3,74	0,13
resíduos	3,00	16	0,19			
Total	54,00	19	2,84			

Na figura 1, estão os valores das notas atribuídas ao produto após a análise sensorial.

Figura 1: Valores de aceitabilidade



-Atributos correspondem a: 1: Desgostei MUITÍSSIMO; 2: Desgostei Muito; 3: Desgostei Moderadamente; 4: Desgostei Ligeiramente; 5: Nem Gostei/ Nem Desgostei; 6: Gostei Ligeiramente; 7: Gostei Moderadamente; 8: Gostei Muito; 9: Gostei MUITÍSSIMO

Verifica-se que houve maior aceitabilidade nos quesitos aroma e sabor, já textura não teve um bom índice de aceitação se comparados as outras notas; fato que está ligado ao abaixamento brusco da temperatura durante a fermentação contribuindo para a formação sinerese no produto final afetando pH e textura do produto.

Conclusão

Através deste experimento percebe-se que a etapa de fermentação é uma das mais importantes para caracterizar as propriedades organolépticas do produto, e que qualquer alteração do binômio tempoXtemperatura afetará na aceitação do produto e no seu *shelf life*.

Referencias Bibliográficas

HAN, K. K.; JUNIOR, J. M. S.; HAIDAR, M. A.; GIRÃO, M. J. B. C.; NUNES, M. G.,
LIMA, G.R; BARACAT, E. C. Efeitos dos fitoestrogênios sobre alguns parâmetros clínicos e laboratoriais no climatério. v. 24. n.8. p. 547-552. 2002.