

II Jornada de Iniciação Científica das Faculdades Integradas ASMEC 2011



ELABORAÇÃO DE BEBIDA PROBIÓTICA FERMENTADA A PARTIR DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA COM SABOR DE COCO

*SOUZA.C.D, BUENO. C, * MELO. I, COUTO.L.C, RIBEIRO.L.M, FRANCISCO.R.C, PEDROSO.T, CARVALHO.T.M, ** ADAMI.A.A.V

**Graduandos em Nutrição*

** *Docente do Curso de Nutrição.*

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

[Isa bele_melo@hotmail.com](mailto:Isa_bele_melo@hotmail.com)

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

Palavras Chave: *Probióticos, Bebida fermentada*

Introdução

O extrato hidrossolúvel de soja possui características químicas e nutricionais que o qualificam como um alimento funcional, auxiliando na prevenção ou tratamento de algumas patologias (MATSUBARA, 2011). O termo probiótico se dá quando em um produto há a adição de microorganismos vivos com funcionalidades benéficas ao organismo humano, onde o valor de referência deve ser de 10^7 UFC/ml para se tornar viável ao consumo. A união de alimentos funcionais com probióticos gera um produto combinado chamado de simbiótico. (MACHADO, 2007).

Materiais e métodos

Para a fabricação da bebida fermentada foi utilizado o extrato hidrossolúvel de soja, leite em pó integral e desnatado e sacarose, estes foram pasteurizados a 60°C/30 min, em seguida que foram resfriados a 45°C. Após este processo foi adicionado *Lactobacilos acidophilus* e *Bifidobacterium* e em seguida mantido em incubação por 24 horas. Decorrido o período de fermentação foi adicionado polpa e aromatizantes de coco, e realizada a análise sensorial através do Teste de Aceitação, levando em consideração parâmetros como textura, sabor e aroma.

Resultados e Discussões

A bebida fermentada a partir do extrato de soja, após fermentação foi avaliada através de análise sensorial pelo Teste de Aceitação, onde 50 provadores não treinados avaliaram o sabor,

aroma e textura do produto. Os resultados foram submetidos à análise estatística pelo método ANOVA; a um nível de confiança de 95%, o p-valor foi estatisticamente significativo, pois *p-valor* > 0,01. Na tabela 1 estão os valores obtidos após análise estatística.

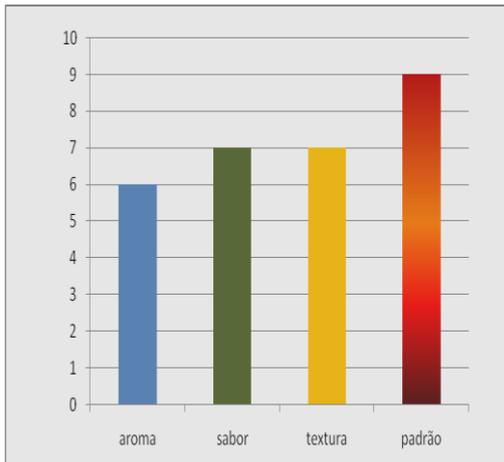
Tabela 1: Análise de variância

Fonte de Variação	SQ	GL	QM	Fcalc [5%]	Ftab	p-valor
Linhas(regressão	50,00	3	16,67	66,67	3,74	0,11
colunas (resíduos)	3,00	12	0,25			
Total	54,00	19	2,84			

Pode se perceber bons valores onde $F_{calc} > F_{tab}$, o que significa que o produto teve uma boa aceitação se comparada com a nota de aceitação máxima (9 pontos).

Na figura 1 é possível visualizar os valores de aceitação avaliando os três parâmetros (sabor, aroma, textura) onde o padrão é a nota máxima.

Figura 1: Valores de aceitação da bebida fermentada.



*9:gostei muitíssimo /8:gostei muito/7:gostei regularmente/6:gostei ligeiramente/ 5:indiferente/4:desgostei ligeiramente /3:desgostei regularmente/2:desgostei muito/1:desgostei muitíssimo.

Houve maior aceitabilidade nos parâmetros textura e sabor, devido à consistência homogênea, principal característica de um produto lácteo fermentado. O produto teve boa aceitação. Sugere-se mais estudos para uma melhor elaboração do produto.

Referências bibliográficas

MACHADO, M. R. G., Bebida de soja fermentada com *Lactobacilos acidophilus*: viabilidade celular, avaliação sensorial, armazenamento e resposta funcional. Tese de Pós Graduação de Ciência e Tecnologia Agroindustrial da Universidade Federal de Pelotas – 2007.

MATSUBARA, S. Alimentos funcionais: uma tendência que abre perspectivas aos laticínios. Revista Indústria de Laticínios, São Paulo: 2011.

Conclusão