



AVALIAÇÃO DE SORVETE TIPO IOGURTE À BASE DE SOJA COM A ADIÇÃO DE MICRORGANISMOS PROBIÓTICOS

Angélica Dutra de Oliveira

Doutoranda em Química Biológica pela UFRJ

Mestre em Química Biológica pela UFRJ

Docente no Centro Universitário Geraldo Di Biase

Érika Francisquini Arruda

Bacharel em Biomedicina pelo Centro Universitário Geraldo Di Biase

Alculúcia Oliveira

Doutora em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos pela UFRJ

Professora do Curso Técnico em Agroindústria do IFRJ

Resumo

Dentre os produtos de origem vegetal com potencial no desenvolvimento de novas bebidas destaca-se o extrato hidrossolúvel de soja, devido as suas características químicas e nutricionais que o qualificam como um alimento funcional. Além da qualidade de sua proteína, a soja e seus derivados podem ser utilizados de forma preventiva e terapêutica no tratamento de doenças. O objetivo deste trabalho foi elaborar um sorvete tipo iogurte à base de soja sabor açaí com características probióticas a partir da fermentação do extrato hidrossolúvel de soja por culturas probióticas *Bifidobacterium BB-12*[®] e *Lactobacillus acidophilus LA-5*[®] e *S.thermophilus* e verificar sua aceitabilidade. A fermentação do extrato de soja foi realizada a 42°C por 4,5 horas, com o controle de pH até atingir a faixa de 4,5. Para a produção do sorvete tipo iogurte foi utilizado o fermentado, polpa de açaí, casca da uva rosada como corante natural, sacarose, liga neutra e emulsificante. A análise de viabilidade de microrganismos probióticos foi realizada através de plaqueamento, logo após o processamento, foi realizada a avaliação sensorial de aceitabilidade e a intenção de compra. Na análise de viabilidade o número de colônias viáveis de bactérias lácteas encontradas foi superior a 10⁶ UFC/mL, de acordo com o exigido pela legislação vigente, caracterizando o sorvete tipo iogurte de soja com potencial probiótico. Na análise sensorial o sorvete apresentou uma boa aceitabilidade e intenção de compra favorável. O sorvete tipo iogurte de

IV Simpósio de Pesquisa e Práticas Pedagógicas dos Docentes do UGB
ANAIS - 2016



soja sabor açaí contribuirá para atender uma demanda crescente de consumidores por novos produtos funcionais.

Palavras-chave: Alimentos funcionais, probióticos, extrato de soja.