

## SORVETE COM PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS - AVALIAÇÃO SENSORIAL

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

MASSAUT; Khadija Bezerra<sup>1</sup>, VIANA; Pedro Fernandes<sup>2</sup>, SIQUEIRA; Maria Fernanda Fernandes<sup>3</sup>,  
MOREIRA; Ângela Nunes<sup>4</sup>, SILVA; Wladimir Padilha Silva<sup>5</sup>, FIORENTINI; Ângela Maria<sup>6</sup>

### RESUMO

O sorvete é uma sobremesa gelada com nutrientes essenciais, sabor agradável e textura suave. Nos últimos anos, o número de pesquisas sobre probióticos e prebióticos em produtos lácteos aumentou, devido aos benefícios à saúde dos indivíduos. Aliado a isso, versões sem lactose de derivados lácteos estão disponíveis, refletindo a crescente popularidade global. Para agregar propriedades prebióticas gengibre e mel foram adicionados *Lacticaseibacillus casei* CSL3, isolada de silagem colostro bovino, foi caracterizada com potencial probiótico quando avaliada *in vitro*, *in situ* e *in vivo* (estudos anteriores). O objetivo do estudo foi avaliar a aceitação sensorial do sorvete sem lactose contendo gengibre e mel, adicionado de *L. casei* CSL3. Primeiramente, *L. casei* CSL3 foi cultivada em meio MRS a 37°C/18 horas, com agitação. Após, centrifugação a 4 °C, descartou o sobrenadante e o pellet foi misturado com leite em pó sem lactose (10% m/v) para liofilização e, por fim realizada a contagem em ágar MRS (anaerobiose 37 °C/48h) e armazenado a -70 °C. No processo de fabricação do sorvete, foi produzida uma infusão de leite sem lactose, açúcar, gengibre e mel e, posteriormente incorporados creme de leite sem lactose, goma guar, carboximetilcelulose e pectina de maracujá, seguidos pela adição do emulsificante e misturados com agitação por 15 min, até a completa homogeneização e o ar incorporado, para proceder com a adição de 14 log UFC.mL<sup>-1</sup> de *L. casei* CSL3. O produto foi armazenado a -18 °C, em recipientes plásticos por 90 dias. Consumidores adultos, incluindo aqueles com intolerância à lactose, avaliaram os atributos de cor, aroma, sabor, textura e aspecto global em uma escala de 9 pontos, e na sequência aplicou-se o teste de intenção de compra utilizando uma escala de 7 pontos. No estudo, 104 participantes avaliaram cor, aroma, sabor, textura e aspecto global do sorvete com índices médios de 89,42%, 86,54%, 98,08%, 99,04% e 99,04%, respectivamente. A amostra teve alto índice de aceitabilidade, superando o recomendado de superior a 70% e quanto a intenção de compra foi expressa por índice de 96,15% favorável à compra. Portanto, conclui-se que o sorvete sem lactose com prebióticos e probióticos obteve uma excelente aceitação com índice de 95,19%, onde sabor e textura foram os atributos melhor avaliados, somando-se a isso a grande maioria demonstrou favorável intenção de compra, indicando um potencial de mercado para este produto.

**PALAVRAS-CHAVE:** *Lacticaseibacillus casei* CSL3, sorvete sem lactose, gengibre, mel, propriedades funcionais

<sup>1</sup> UFPel - Universidade Federal de Pelotas, khadijamassaut@gmail.com

<sup>2</sup> UFPel - Universidade Federal de Pelotas, fernandes199921@gmail.com

<sup>3</sup> UFPel - Universidade Federal de Pelotas, maria.fernanda.ls97@gmail.com

<sup>4</sup> UFPel - Universidade Federal de Pelotas, angelanmoreira@yahoo.com

<sup>5</sup> UFPel - Universidade Federal de Pelotas, wladimir.padilha2011@gmail.com

<sup>6</sup> UFPel - Universidade Federal de Pelotas, angefiore@gmail.com