

BARROS; Vinicius Costa¹, FREITAS; Adriana Crispim de², ALVES; Eliane Oliveira³, SILVA; Gustavo Nascimento⁴

RESUMO

O leite fermentado tem se tornado cada vez mais consumido por sua característica probiótica, além do seu valor nutricional que se torna benéfico para o funcionamento do organismo. A caracterização desse produto com fruto o bacuri (*Platonia insignis*) que tem seu uso popular pelo resultado das suas diversas propriedades, tais como, cicatrizante, antimicrobiana, antitumoral, citotóxica e antioxidante apresenta-se uma alternativa na caracterização do produto. Nos últimos anos, pode-se observar aumento na demanda global de produção de culturas iniciadoras desidratadas, em função da maior estabilidade e flexibilidade de aplicações e comercialização na indústria de alimentos. Com o uso de tecnologias de secagem que vem sendo empregadas há várias décadas na preservação de culturas microbianas de modo geral, pois são capazes de manter a viabilidade dos micro-organismos durante longos períodos de armazenamento. A liofilização é até então a tecnologia mais bem descrita e utilizada para secagem de culturas potencialmente probióticas. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi elaborar uma bebida láctea fermentada liofilizada sabor bacuri e avaliar sua aceitação do sensorial. A fermentação do leite foi realizada em estufa a 37 °C/12 horas, com inóculo na concentração de $5,3 \times 10^{-10}$ (*Lactobacillus casei* e *Lactobacillus bulgaricus*). Obteve um leite fermentado com pH médio 4,15 ao final da fermentação, onde foi estocado na temperatura 10°C/24h. A bebida fermentada foi padronizada em 10, 15 e 17 °Brix (com variação na adição da polpa de bacuri e calda adoçada) e liofilizada em liofilizador de bancada. Amostras foram submetidas a análise microbiológica para verificar a presença de aeróbios mesófilos e contagem de células viáveis em Câmara de Neubauer. Obteve-se contagem de 10^{11} células viáveis por mL, de acordo com a legislação vigente para leites fermentados. A avaliação sensorial da bebida foi realizada com 30 provadores, estudantes dos cursos de graduação e pós-graduação do campus avançado do centro de ciências sociais, saúde e tecnologia da Universidade Federal do Maranhão, não treinados com faixa etária entre 18 e 25 anos. Os produtos formulados e padronizados com 10, 15 e 17° Brix foram todos bem aceitos sensorialmente, obtiveram as maiores notas na região de aceitação para as variáveis cor, sabor e aroma, e em relação ao consumo do produto em sua forma em pó para reconstituição e ingerir também foi aceito, mostrando potencial de mercado com a inserção de tecnologia para melhoria da estabilidade microbiana.

PALAVRAS-CHAVE: Fermentação, Bactérias lácticas, Aceitação Sensorial, Bacuri.

¹ Universidade Federal do Maranhão - UFMA, vi_costa_b@outlook.com

² Universidade Federal do Maranhão - UFMA, adriana.crispim@ufma.br

³ Universidade Federal do Maranhão - UFMA, elianeoliveira@outlook.com

⁴ Universidade Federal do Maranhão - UFMA, guss.134@hotmail.com