

EFEITOS BENÉFICOS E FISIOLÓGICOS DE BEBIDAS LÁCTEAS FUNCIONAIS

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

VIEIRA; Kássia Hellen¹, SANTOS; Ana Paula Barbosa², AGUIAR; Thayná Belquiz Lopes³

RESUMO

Introdução: a população vem buscando adotar uma alimentação saudável, tendo em vista a promoção da saúde, tratamento de patologias e retardo do envelhecimento. E os produtos alimentícios com adição de compostos funcionais ganharam espaço no mercado, inclusive na indústria de bebidas lácteas. **Objetivo:** avaliar os benefícios e as funções dos compostos funcionais em bebidas lácteas industrializadas no que diz respeito à saúde dos consumidores. **Materiais e Métodos:** trata-se de uma revisão de literatura baseada em estudos indexados no Google acadêmico publicados nos anos de 2011 à 2020. **Resultados e Discussão:** a fabricação de bebidas lácteas funcionais é bastante aprovada pelos consumidores que procuram por uma dieta mais equilibrada, com alto valor nutricional e proteico. A aplicação de leite e soro de ovelha, inulina como prebióticos e *Lactobacillus rhamnosus* como probióticos nessas bebidas, é algo que representa uma grande e teórica aprovação sensorial e comercial, devido aos seus inúmeros benefícios, sendo alguns deles: a digestibilidade melhorada, pressão arterial em níveis controlados e aceitáveis, evolução no sistema imune e digestivo para o público que os consomem. **Conclusão:** De acordo com os estudos foi possível evidenciar que o consumo de bebidas lácteas com compostos funcionais reduz o risco de doenças para aqueles que consomem diariamente, pois estes produtos contêm, principalmente, probióticos que são benéficos ao organismo. **BIBLIOGRAFIA** BALDISSERA, C. A; BETTA, F. D; PENNA, B. A; LINDNER, J. D; Alimentos funcionais: uma nova fronteira para o desenvolvimento de bebidas protéicas a base de soro de leite. Semina: Ciências Agrárias, Londrina, v. 32, n. 4, p. 1497-1512, 2011. TRENTIN, R. S; SANTOS, J. S; Benefícios do emprego de substâncias funcionais no desenvolvimento de produtos. Programa de pós graduação stricto sensu em ciências e tecnologia de leite e derivados, Paraná, v. 24, n. 3, p. 283-288, 2020.

PALAVRAS-CHAVE: Indústria de alimentos. Alimentos com alegação de propriedades funcionais. Probióticos.

¹ Faculdade de Saúde e Humanidades Ibituruna - FASI, kassia.vieira@fasi.edu.br

² Faculdade de Saúde e Humanidades Ibituruna - FASI, ana.barbosa@soufasi.com.br

³ Faculdade de Saúde e Humanidades Ibituruna - FASI, thayna.aguiar@soufasi.com.br