

# Centro: Saude

## Curso: Enfermagem

**Título:** DESENVOLVIMENTO DE LEITE DE CABRA PREBIÓTICO COM BAIXO TEOR DE LACTOSE ADICIONADO DE BETACICLODEXTRINA.

**Autores:** Cenachi, D. B. Pinto, M. A. O. Bell, M. J. V. Rodarte, M. P. Furtado, M. A. M. **Email:** danicenachi@yahoo.com.br **IES:** FESJF

**Palavra Chave:** Substituto Do Leite Alimento Funcional Fibras Na Dieta Intolerância Lactose

### Resumo:

Os consumidores, atualmente, estão interessados em alimentos que, além de nutrir, possam trazer benefícios à saúde. O leite de cabra e seus derivados apresentam um importante papel como fonte de cálcio, gordura de elevada digestibilidade, proteína de alto valor biológico e hipoalergenicidade. Por outro lado, apesar dessas vantagens, há algumas dificuldades tecnológicas associadas à produção de leites de cabra fermentados com boas propriedades sensoriais. A consistência do leite de cabra fermentado é um dos principais problemas, porquanto influencia consideravelmente na qualidade e na aceitação dos lácteos fermentados. O coágulo formado a partir da coagulação do leite de cabra é quase semilíquido e mais fraco que o coágulo obtido na coagulação do leite de vaca. Desse modo, visando solucionar a dificuldade de coagulação desse derivado lácteo, o presente trabalho teve como objetivo otimizar o processo de fabricação de leite de cabra fermentado natural. Foram testados diferentes tratamentos a fim de tornar a coalhada formada pela coagulação do leite de cabra mais consistente e melhorar a aceitabilidade sensorial do produto obtido. A partir de testes preliminares e da caracterização físico-química e microbiológica da matéria-prima, foram desenvolvidas duas formulações de leite de cabra fermentado concentrado: uma adicionada apenas de inulina, e outra de inulina,  $\beta$ -ciclodextrina e lactase; também foi realizada caracterização físico-química e microbiológica das formulações desenvolvidas e avaliada a aceitabilidade sensorial dessas formulações em relação ao sabor, aroma, textura e impressão global empregando escala hedônica de nove pontos. A pós-acidificação e a contagem de bactérias lácticas viáveis das formulações foram acompanhadas por 30 dias. Observou-se que o processo de concentração por evaporação e a adição de inulina foram eficientes para tornar mais consistente a coalhada produzida. Verificou-se também que as duas formulações de leite de cabra fermentado estavam de acordo com os padrões legais tanto em relação aos requisitos físico-químicos, quanto aos microbiológicos da Instrução Normativa nº. 46 de 2007 que define o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Leites Fermentados. Estas também mantiveram suas características sensoriais relativas a sabor e à aroma bem como atenderam aos requisitos de acidez e contagem de bactérias lácticas dispostos no Padrão de Identidade e de Qualidade de Leites Fermentados, durante 30 dias de armazenamento a 7°C. A formulação de leite de cabra fermentado concentrado adicionada de inulina,  $\beta$ -ciclodextrina e lactase apresentou maior aceitação em relação a sabor e a impressão global que a formulação de leite de cabra fermentado concentrado com adição de apenas inulina ( $p < 0,01$ ). Em relação à textura e ao aroma, as duas formulações apresentavam a mesma aceitação ( $p < 0,01$ ). A média de aceitação das formulações de leite de cabra fermentado concentrado com adição de inulina,  $\beta$ -ciclodextrina e lactase, em relação ao sabor, situou-se entre os termos hedônicos “indiferente” e “gostei ligeiramente”, e, em relação aos atributos aroma, textura e impressão global, situou-se entre os termos hedônicos “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”, indicando que o produto apresentou boa aceitação.