

## DESENVOLVIMENTO DE UMA BEBIDA REPOSITORA À BASE DE SORO DE LEITE E COM REDUZIDO TEOR DE LACTOSE

Orientadora: PALEZI, Simone C.

Pesquisadora: SILVA, Gizele Paula R.

Curso: Engenharia de Alimentos

Área do conhecimento: Área das Ciências da Vida

A utilização de soro de leite como ingrediente para a formulação de bebidas lácteas vem sendo uma alternativa importante, em razão da utilização de uma matéria-prima de baixo custo e de alto valor nutricional. Neste estudo, foram elaboradas três formulações para a produção da bebida com substituição parcial e total do soro de leite por permeado de soro de leite: formulação A, com substituição de 40% do soro por permeado, formulação B, com substituição de 30% e formulação C, com 20%. Foram realizadas análises físico-químicas de pH, teor de proteínas de origem láctea, teor de cinzas, teor de lipídeos, teor de sódio, potássio, glicídios, glicídios redutores em glicose, glicídios totais e teor de lactose. Os valores de proteínas das bebidas foram de 2,25% para A, 2,32% para B e 2,64% para C, estando de acordo com a legislação que indica, no mínimo, 1,2%. A Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) foi realizada com o objetivo de determinar o perfil sensorial das bebidas, seguido de um teste sensorial efetivo para avaliar a aceitabilidade e a intenção de compra, bem como foram realizadas análises físico-químicas com o propósito de avaliar a sua qualidade. Os resultados obtidos na análise sensorial apresentaram boa aceitabilidade para todas as formulações avaliadas. Quanto à composição centesimal, os teores de cinzas, proteínas, lipídeos e carboidratos não apresentaram diferença estatística. A amostra com menor proporção de soro apresentou melhor perfil sensorial com maiores médias para todos os atributos avaliados no teste sensorial, bem como o melhor índice de aceitabilidade e intenção de compra. Demonstrou-se que a utilização de soro de leite na formulação é viável tecnológica, nutricional e sensorialmente.

Palavras-chave: Soro de leite. Bebida láctea. Análise centesimal. Índice de aceitabilidade.

simone.palezi@unoesc.edu.br

gizele\_paula16@hotmail.com