

ASPECTOS FUNCIONAIS DE BEBIDA FERMENTADA COM GRÃOS DE KEFIR ENRIQUECIDA COM BIOMASSA DE BANANA VERDE

Joseane Barboza da Rosa dos Santos¹

Joseane Barboza da Rosa dos Santos²

Eliane Trindade da Costa³

Fernanda Fiorda Mello⁴

Marina Couto Pereira⁵

Resumo:

O presente trabalho sugere o desenvolvimento de um novo produto, potencialmente simbiótico, no qual utiliza-se uma bebida probiótica tradicionalmente consumida (kefir) enriquecida com vegetais fonte de fibras, vitaminas e minerais. Portanto, este trabalho tem como objetivo analisar os aspectos funcionais e físico-químicos de bebida láctea fermentada com grão de kefir enriquecida com biomassa de banana verde. A bebida elaborada com proporções de banana madura e a biomassa da banana verde (20:10) foi caracterizada quanto ao pH, acidez titulável, sólidos solúveis, parâmetros instrumentais de cor, determinação de conteúdo de compostos fenólicos e atividade antioxidante e comparada com a bebida controle. Os valores encontrados para pH (5,12 a 5,13), acidez titulável (0,48%) e sólidos solúveis (6,68 a 8, 92 ° Brix) estão de acordo com a legislação. As bebidas apresentaram parâmetros L*, a*, b* variando de 63,44 a 74,08, de -2,03 a -0,96 e de 5,14 a 6,42, respectivamente. Observou-se um aumento de 24% na atividade antioxidante e de 1,3 vezes a quantidade de compostos fenólicos quando se compara a bebida elaborada com o produto controle. Conclui-se que foi possível desenvolver uma bebida funcional potencialmente simbiótica com qualidade funcional, fornecendo alternativa para a indústria de alimentos e para os consumidores, proporcionando bem-estar e estilo de vida saudável.

Palavras-chave: Amido Resistente, Capacidade Antioxidante, Leite Fermentado, Simbiótico

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

ASPECTOS FUNCIONAIS DE BEBIDA FERMENTADA COM GRÃOS DE KEFIR ENRIQUECIDA COM BIOMASSA DE BANANA VERDE

¹ Aluno de graduação. joseanebrs@hotmail.com. Autor principal

² Aluno de graduação. joseanebrs@hotmail.com. Apresentador

³ Aluna de graduação. elianetrindadec@gmail.com. Co-autor

⁴ Docente. fernandafiorda@gmail.com. Orientador

⁵ Docente. marinacoutopereira@gmail.com. Co-orientador

ASPECTOS FUNCIONAIS DE BEBIDA FERMENTADA COM GRÃOS DE KEFIR ENRIQUECIDA COM BIOMASSA DE BANANA VERDE

RESUMO

O presente trabalho sugere o desenvolvimento de um novo produto, potencialmente simbiótico, no qual utiliza-se uma bebida probiótica tradicionalmente consumida (kefir) enriquecida com vegetais fonte de fibras, vitaminas e minerais. Portanto, este trabalho tem como objetivo analisar os aspectos funcionais e físico-químicos de bebida láctea fermentada com grão de kefir enriquecida com biomassa de banana verde. A bebida elaborada com proporções de banana madura e a biomassa da banana verde (20:10) foi caracterizada quanto ao pH, acidez titulável, sólidos solúveis, parâmetros instrumentais de cor, determinação de conteúdo de compostos fenólicos e atividade antioxidante e comparada com a bebida controle. Os valores encontrados para pH (5,12 a 5,13), acidez titulável (0,48%) e sólidos solúveis (6,68 a 8, 92 ° Brix) estão de acordo com a legislação. As bebidas apresentaram parâmetros L*, a*, b* variando de 63,44 a 74,08, de -2,03 a -0,96 e de 5,14 a 6,42, respectivamente. Observou-se um aumento de 24% na atividade antioxidante e de 1,3 vezes a quantidade de compostos fenólicos quando se compara a bebida elaborada com o produto controle. Conclui-se que foi possível desenvolver uma bebida funcional potencialmente simbiótica com qualidade funcional, fornecendo alternativa para a indústria de alimentos e para os consumidores, proporcionando bem-estar e estilo de vida saudável.

Palavras-Chave: Amido Resistente, Capacidade Antioxidante, Leite Fermentado, Simbiótico