

259

ELABORAÇÃO DE BEBIDA AMILÁCEA ACIDULADA NATURALMENTE. *Graciela Paveck Ayub, Ana Paula Pasqualotto, Simone Hickmann Flores (orient.) (UFRGS).*

Devido à divulgação dos benefícios de alimentação saudável, a busca destes alimentos vem se intensificando, levando a indústria de alimentos a aumentar a oferta de produtos. Estes devem atender às exigências nutricionais e sensoriais dos consumidores modernos. Muitos produtos alimentícios fermentados devem sua produção e características à atividade de microrganismos. Para alguns destes alimentos, a vida útil é consideravelmente prolongada em comparação com as matérias-primas com as quais foram elaborados. Todos os alimentos fermentados têm um aroma e um sabor característicos que provém direta ou indiretamente dos microrganismos fermentadores. Neste trabalho, elaborou-se uma bebida acidulada a partir de fécula de mandioca, leite em pó desnatado e água e utilizou-se fermento lácteo composto dos microrganismos *L. acidophilus* e *S. thermophilus*. Os ingredientes foram previamente pasteurizados e posteriormente foi adicionado 1% do inóculo e incubado por 5 horas. Foram feitos testes de análise sensorial para avaliar a aceitação da bebida acidulada com os seguintes sabores: graviola, manga, pêssego, goiaba, maracujá, pitanga, caju e amora. Os sabores que tiveram maior preferência foram pêssego, manga, graviola e pitanga. Conclui-se que é possível elaborar bebida acidulada naturalmente a partir de matéria prima de baixo custo com características sensoriais apreciáveis. Estão em desenvolvimento estudos de otimização da formulação bem como suplementação da mesma com fibras e vitaminas.