

005

AVALIAÇÃO PRÉVIA DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA A PARTIR DE SORO DE QUEIJO E EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA. Fabiane Hamerski, Francieli Tenedini, Márcio Ferraz Cunha, Vera Maria Klajn (orient.) (UNIJUI).

A bebida láctea é um produto de boa aceitação pelo consumidor, o uso do soro de queijo e do extrato hidrossolúvel de soja, na sua elaboração, pode contribuir para a melhoria nutricional. Este trabalho tem como objetivo realizar uma avaliação prévia de bebida láctea fermentada produzida a partir de leite pasteurizado, extrato hidrossolúvel de soja e soro de queijo em diferentes concentrações, possibilitando alternativas para o uso de soja e do soro de queijo. A soja e seus subprodutos apresentam características que os qualificam como alimentos funcionais. As proteínas do leite apresentam elevado valor nutritivo, propriedades tecnológicas e funcionais. O soro do queijo com elevado teor de proteínas e lactose é um importante ingrediente de produtos alternativos para o consumo humano. Elaborou-se bebida láctea fermentada em cinco formulações, variando as concentrações de soro e extrato hidrossolúvel de soja entre 30 a 80%. Empregou-se na produção das bebidas, culturas mistas termofílicas *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *lactis* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. Avaliou-se as características físico-químicas das diferentes formulações, quanto a teores de extrato seco total, pH, acidez, proteína, gordura e carboidratos. Verificou-se que as formulações com maior percentual de leite apresentaram maior acidez. À medida que se aumentou a proporção de extrato e soro em relação ao leite, os teores de gordura e carboidratos diminuíram. O teor de proteína também diminuiu, embora não tanto quanto os teores de gordura e carboidratos, sugerindo que o produto obtido possa ser bem aceito e consumido por pessoas que procuram alimentos, que além de saudáveis e nutritivos, apresentem reduzido teor calórico. (Fapergs).