

147

INTRODUÇÃO DO QUEFIR NA ALIMENTAÇÃO LIGHT REGIONAL BRASILEIRA. *Gislaine de Anastácio, Cristina Dias Araújo, Heloisa Helena Chaves Carvalho (orient.)* (Ciência e Tecnologia, ICTA, UFRGS).

O Quefir constitui um dos vários produtos que se originam da fermentação do leite, assim como o iogurte, a coalhada, a ricota, entre outros. Sua produção, tanto industrial como artesanal-familiar, envolvem práticas que se originaram da tradição e da cultura alimentar dos povos do Cáucaso, na Rússia sua produção ganha destaques pelo índice de aceitação seguido do iogurte. Internacionalmente foi difundido a partir do final do século passado, por intermédio da Europa. No Brasil, foram introduzidos nas regiões sul e sudeste, pelos movimentos migratórios. A característica principal do quefir, que torna-o diferente dos demais subprodutos citados, é a sua dupla fermentação, simultânea e não excluyente: alcoólica e ácido láctica, proporcionada pelos “grãos de quefir”, que são na verdade, um conglomerado de microorganismos vivos. Na atualidade, o quefir vem recebendo indicações científicas em diversos enfoques, desde a nutrição humana normal a dietoterapia, entre outras áreas como a oncologia. As referências se estendem, ao emprego biotecnológico do quefir na síntese de vitaminas e no enriquecimento enzimático de fermentados lácteos, porém mantendo o processo tradicional. O objetivo deste trabalho é introduzir o quefir como alimento regional, uma vez que o brasileiro ainda não aceita este produto em sua forma natural, isto em decorrência da falta de informações tecnológicas, ou mesmo falta de interesse por parte das indústrias lácteas. Para este trabalho foi utilizado a transformação de uma torta doce popular, em um produto dito “light”, através da substituição pelo quefir como ingrediente principal. Os resultados mostram que em relação as calorias foram diminuídas em 33, 17% e a aceitação foi adequada para o paladar regional em questão. O quefir é um subproduto, saudável que deve ser introduzido na alimentação, devido as indicações salutares, além de contribuir para o bem estar fisiológico humano. (UFRGS/IC voluntária).