

**Autor: Marcos Tagliari**

**Orientadora: Profa. Dra. Eliana Paula Ribeiro**

## **RESUMO**

O trabalho realizou estudo reológico de bebidas lácteas não fermentadas com 70% de leite em pó desnatado e 30% de soro. Goma guar e goma xantana foram os hidrocoloides que apresentaram dados estatisticamente significativos. Obteve-se todos os resultados a partir do modelo da lei da Potência (Ostwald de Waele). Por meio de superfície de respostas foi possível definir a formulação que proporcionou as melhores propriedades reológicas, bem como o melhor emprego daqueles hidrocoloides. A formulação que possuía 0,060% de goma guar, e 0,074% de goma xantana, foi a combinação que proporcionou a viscosidade aparente média mais adequada (0,398 Pa.s; 5 rpm) dentre as opções testadas. Para todas as formulações, evidenciou-se comportamento não newtoniano com tixotropia.

Palavras-chave: Xantana. Bebidas lácteas. Reologia. Hidrocoloides