

**Autor:** Cibele Rocha Carezzato

**Orientador:** Profa. Dra. Cynthia Jurkiewicz Kunigk

## RESUMO

A farinha de banana verde apresenta quantidade significativa de amido resistente, que tem sido associado a efeitos benéficos à saúde do consumidor. De forma a buscar aplicações para este novo ingrediente, este trabalho teve por objetivo avaliar a influência da farinha de banana verde na sobrevivência de bactérias probióticas em sorvete produzido a partir de leite fermentado, além de avaliar as características físico-químicas e sensoriais do produto. A farinha de banana verde foi adicionada ao leite semi desnatado pasteurizado em diferentes concentrações (2,0 % e 4,0 %) e etapas do processo (antes e após o tratamento térmico do leite). O leite foi fermentado pela cultura probiótica ABT-4 (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium animalis*) a 37 °C até o pH atingir 4,8. Ao leite fermentado foram adicionados os demais ingredientes do sorvete: creme de leite; glicose; carboximetilcelulose; goma carragena e emulsificante. A mistura foi homogeneizada, maturada a 4 °C por 24 h e armazenada a -18 °C. Durante os 90 dias de armazenamento a contagem de bactérias probióticas manteve-se superior ao mínimo exigido pela ANVISA, indicando que o produto poderia ser considerado um alimento funcional. A adição da farinha de banana verde não influenciou a contagem de probióticos no sorvete durante o armazenamento, bem como o pH e acidez. Entretanto, o maior teor de farinha de banana verde (4,0 %) resultou em um produto com menor dureza e os tratamentos com amido gelatinizado (adição de farinha de banana verde antes do tratamento térmico do leite) resultaram em um tempo maior para iniciar o derretimento do sorvete. A análise sensorial mostrou que os sorvetes com adição de farinha de banana verde antes do tratamento térmico apresentaram menor aceitação comparando ao sorvete controle (sem farinha de banana verde), em relação ao sabor e opinião geral do produto.

**Palavras-chave:** Sorvete probiótico. Amido resistente. Farinha de banana verde. Leite fermentado.