

Autora: Talita Antonucci Vieira
Orientadora: Profa. Dra. Eliana Paula Ribeiro

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi o desenvolvimento de uma sobremesa láctea simbiótica utilizando amido resistente e gomas, avaliando-se a influência das gomas e do amido nas características organolépticas e na textura do produto e a sobrevivência das bactérias probióticas durante o armazenamento do produto por 63 dias. Foram desenvolvidas cinco formulações de sobremesa com diferentes concentrações de gomas (carragena e guar) e amido resistente; 0,15% goma carragena mais 0,15% goma guar e 1,5% amido resistente (ensaio 1); 0,3% goma guar e 1,5% amido resistente (ensaio 2); 0,3% goma carragena e 1,5% amido resistente (ensaio 3); 0,15% goma carragena mais 0,15% goma guar e 3% amido resistente (ensaio 4); 0% goma carragena 0% goma guar e 0% amido resistente (ensaio 5, controle). Foram realizadas medidas de viscosidade, sinerese, textura, atividade de água, pH, composição centesimal, análise microbiológica e análise sensorial. A textura instrumental foi avaliada por TAXT2 a temperatura de 10 °C. Em relação à viscosidade da sobremesa esta foi determinada á 10 °C em um viscosímetro Brookfield após batimento por 2 minutos. A sinerese foi determinada pelo método de drenagem, as sobremesas foram acondicionadas em peneiras de 200 mesh por 1 hora. Para enumeração das cepas probióticas de *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium bifidum* foi utilizado os respectivos meios de culturas: MRS (DE MAN, ROGOSA, SHARPE) ÁGAR e o MRS modificado com adição de soluções A (Dicloxacilina), B (cloreto de lítio) e C (L-cisteína). As formulações 1 (0,15% goma carragena, 0,15% goma guar e 1,5% amido resistente), 3 (0,3% goma carragena e 1,5% amido resistente) e 4 (0,15% goma carragena, 0,15% goma guar e 3% amido resistente) foram caracterizadas sensorialmente por meio da Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). Nos resultados observamos que a textura da formulação em que as gomas apareceram em sinergia e com amido resistente em maior proporção foi à amostra que apresentou o maior valor de textura (0,630 N/mm) dentre todas. Em relação à viscosidade da sobremesa observou-se que a sobremesa com concentrações de goma carragena e guar em 0,15% cada foi à amostra que apresentou maior valor de viscosidade aparente 3,13 Pa*s. A sinerese das sobremesas com as gomas guar e carragena em sinergia (0,15% de cada) e com concentração de amido resistente de 3,0% obteve o melhor desempenho na redução da sinerese 32,04%. A população de bifidobactérias mais alta foi a sobremesa do ensaio 4 que continha alta concentração de amido resistente(3%). Os resultados para a aceitação das sobremesas mostraram que a adição de gomas e de amido não tiveram influência negativa no sabor.