

**Autora: Renata Cristina Jamelli Franco**  
**Orientadora: Profa. Dra. Antonia Miwa Iguti**

## **RESUMO**

O presente trabalho teve como objetivo obter uma maionese probiótica com fitosteróis, como sugestão de produto que, embora originalmente possua imagem associada a grande quantidade de óleo e que pode causar problemas para saúde, traga benefícios a saúde. Avaliou-se a viabilidade dos microrganismos probióticos adicionados e o perfil dos fitosteróis durante o armazenamento da maionese. O produto, refrigerado, foi preparado com cepas de *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium animalis* (com e sem inulina) e também adicionada de fitosteróis. O *Bifidobacterium* apresentou um maior tempo de sobrevivência quando comparado ao *Lactobacillus*. A adição de inulina na maionese não se mostrou vantajosa. As análises físico-químicas revelaram um produto com alta umidade e com baixo valor de carboidratos e de proteínas. O valor energético do produto foi 158 kcal/100 g, baixo quando comparado aos produtos de mercado, com 22 g de gorduras totais/100 g. A análise sensorial demonstrou que produto apresentou uma boa aceitação com média global 8, correspondente a “Gostei Muito” na escala hedônica. As análises cromatográficas indicam que os fitosteróis se mantiveram no produto, sem alteração significativa da sua composição desde o início até o final do armazenamento. No final, a composição foi de aproximadamente 48% de  $\beta$ -sitosterol, 27% de campesterol, 18% de estigmasterol e 3% de brassicasterol. De acordo com os ensaios microbiológicos e sensoriais, a maionese probiótica permaneceu adequada para consumo até 36 dias de armazenamento sob refrigeração.

Palavras chave: maionese, probiótica, fitosteróis.