

EFEITO DA ADIÇÃO DE *L. casei* NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE SUCO DE UVA PREBIÓTICO

José Vitor Carvalho Silva (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ), Ariane Dantas Da Silva (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ), Tatiana Colombo Pimentel (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ), Carlos Eduardo Barão (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ), Suellen Jensen Klososki (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ); E-mail: carvalho-vitor@hotmail.com

A população está em constante busca por alimentos mais saudáveis que possuam características nutricionais e sensoriais que se aproximam dos alimentos *in natura*, e levando em consideração a praticidade do consumidor ao encontrar esses tipos de produtos já prontos. Sucos de frutas são considerados bebidas refrescantes que saciam a sede e agregam vantagens nutricionais contribuindo assim para sua grande aceitação no mercado. Probióticos são suplementos de micro-organismos vivos que contribuem para melhorar o equilíbrio da microbiota intestinal, enquanto os prebióticos são componentes que estimulam o crescimento e/ou ação de algumas bactérias presentes no intestino. Objetivou-se avaliar o efeito da adição de *L. casei* nas características físico-químicas de sucos de uva prebióticos (oligofrutose ou polidextrose) durante armazenamento refrigerado (4 °C por 28 dias). Sucos de uva pasteurizados comerciais foram adicionados das fibras solúveis e/ou da cultura probiótica (*L. casei* forma liofilizada) em condições assépticas, envasados em garrafas de plástico com capacidade para 80 mL e armazenados sob refrigeração. Quatro formulações foram preparadas: PURO, PRO, PRO +OLIGO e PRO+ POLI. As formulações OLIGO e POLI foram adicionadas dos componentes prebióticos oligofrutose e polidextrose, respectivamente, na concentração de 20 g/L, enquanto o probiótico foi adicionado na concentração de 0,2 g/100g. Os sucos foram avaliados quanto às características físicas e químicas (pH, acidez titulável, parâmetros de cor L*, a* e b*, teor de sólidos solúveis e turbidez a 600 nm) nos dias 1, 7, 14, 21 e 28. Os sucos de uva apresentaram turbidez a 600 nm de 2-3,4, pH de 3,0-3,3, teor de sólidos solúveis de 12,9-14,4 °Brix, L* de 30-34, a* de 0,1-2,6 e b* de -0,17-0,67. A adição de *L. casei* ocasionou aumento da turbidez dos sucos de uva até o 21º dia de armazenamento e aumento do pH ($p \leq 0,05$). Os sucos de uva adicionados de componentes prebióticos (oligofrutose ou polidextrose) e *L. casei* apresentaram maior teor de sólidos solúveis, turbidez e pH ($p \leq 0,05$). Todos os sucos apresentaram

coloração roxa. Durante o armazenamento, os sucos de uva apresentaram comportamento semelhante, com aumento no pH dos produtos, resultando em sucos menos ácidos; diminuição do teor de sólidos solúveis, e aumento da turbidez ($p \leq 0,05$). Conclui-se que é possível desenvolver sucos de uva adicionados de *L. casei* como cultura probiótica e fibras prebióticas sem alteração negativa nas características físicas e químicas e que podem ser armazenados sob refrigeração por pelo menos 28 dias. Estudos posteriores deverão avaliar a aceitação dos produtos pelos consumidores.

Palavras-chave: suco, uva, prebiótico, fibras