

**AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE CALDO DE CANA (*Saccharum*)
ADICIONADO DE PROBIÓTICO (*L. casei*) E PREBIÓTICOS
(OLIGOFRUTOSE E POLIDEXTROSE)**

Morgana Andrade Dos Santos (UEM), Suellen Jensen Klososki (IFPR), Carlos Eduardo Barão (IFPR), Tatiana Colombo Pimentel (IFPR, UEM); E-mail: mor_an_9@hotmail.com

Com a mudança dos hábitos alimentares, o consumo de produtos prontos para ingestão e saudáveis vem crescendo. Tradicionalmente, os probióticos são adicionados a matrizes lácteas, mas, atualmente novos estudos vêm sendo desenvolvidos e alternativas como, sucos vegetais, estão sendo testadas. Objetivou-se avaliar a estabilidade de caldo de cana adicionado de probiótico (*L. casei*) e fibras solúveis (oligofrutose e polidextrose) armazenado sob refrigeração (7 °C/28 dias). Caldo-de-cana foi pasteurizado em banho termostático (80 °C/ 20 min), resfriado, adicionado do probiótico, acondicionado em garrafas de vidro de 80 mL e armazenado (7 °C/28 dias). Realizou-se análises físico-químicas (triplicata em duas repetições do experimento) de pH, acidez titulável, sólidos solúveis totais (SST), cor, textura, firmeza, consistência, coesividade, viscosidade e teor de compostos fenólicos. Seis formulações foram preparadas: (1) puro (padrão), (2) probiótico, (3) oligofrutose, (4) polidextrose, (5) oligofrutose + probiótico e (6) polidextrose + probiótico. O probiótico foi adicionado na concentração de 0,2 g/100g e as fibras solúveis de 20 g/L. Os resultados foram submetidos à Análise de Variância (ANOVA) e teste "t" de comparação de médias (p=0,05). A adição de probiótico ocasionou aumento na acidez (422,78%), teores de SST (8,48%), parâmetros de cor L* (luminosidade, 15,13%) e b* (amarelo, 29,47%), turbidez (5,1%), consistência (2,89%), e firmeza (2,44%) em relação ao produto puro (p≤0,05). Em contrapartida, ocorreu a diminuição de 32,82% do pH e 12,97% do parâmetro a* (vermelho) (p≤0,05). A adição de polidextrose ocasionou aumento nos SST (10,55%), firmeza (2,85%) e consistência (3,49%) e diminuição de 6,22% na turbidez e 11,00% dos compostos fenólicos (p≤0,05). A adição de oligofrutose resultou em produtos com maiores teores de SST (7,28%), consistência (2,92%) e firmeza (2,48%), e diminuição de 9,81% no valor do parâmetro b* (p≤0,05). Os caldos de cana se comportaram de maneira semelhante durante o armazenamento refrigerado (28 dias), havendo manutenção da turbidez (2,12 – 2,12 absorvância), firmeza (34,14 – 28,78 g), teor de compostos fenólicos (1196,53 –

799,38 mg equivalente de ácido cítrico. L-1 de amostra), consistência (195,74 – 165,74 g.sec), coesividade (1,40 – 0,21 g.sec), SST (22,21 – 21,71 °Brix) e aumento da acidez titulável (0,11 – 0,22% ácido cítrico). Apenas os produtos com probiótico tiveram redução de pH durante o período de armazenamento, sendo para as amostras (2) 4,09 – 3,46, (5) 4,06 – 3,30 e (6) 3,95 – 3,20 ($p \leq 0,05$). Conclui-se que caldos de cana adicionados de *L. casei* e fibras solúveis (oligofrutose ou polidextrose) têm estabilidade semelhante aos produtos tradicionais.

Palavras-chave: caldo de cana, estabilidade, probiótico, prebiótico