

KEFIR ADICIONADO DE CHIA

Cecilia Pinzon (UEM), Suelen Pereira Ruiz (UEM), Flávia Daiana Montanuci (UEM);
E-mail: flamontanuci@yahoo.com.br

Kefir é considerada como probiótico podendo ser classificado como um alimento funcional devido aos seus efeitos benéficos a saúde. A semente de chia tem sido muito utilizada como ingrediente alimentar, apresenta alto conteúdo de ácidos graxos e em fibras solúveis e insolúveis, que são importantes aliadas ao trânsito intestinal. O objetivo deste trabalho foi desenvolver Kefir, adicionado de chia e avaliar as características físico-química e sensorial analisando sua correlação pela análise de Componente Principal (ACP). Para a preparação do Kefir foi utilizado leite pasteurizado e Culturas “starter” de Kefir Lyofast MT 036 LV. Foram realizados duas formulações de Kefir contendo leite pasteurizado e 2 % da cultura “starter” de Kefir, com variações nas concentrações de chia de 1 % e 3 %. A caracterização físico-química das formulações foram realizadas pela determinação de umidade, cinzas, fibras, proteínas, lipídeos e carboidratos todos segundo a metodologia da AOAC, também foram avaliados a cor, °Brix, sinérese, pH e acidez titulável e o teste sensorial de aceitação quanto aos atributos aroma, textura, sabor e impressão global. Os teores de lipídios, proteínas, carboidratos e fibras da formulação 1 foram respectivamente de 3,44, 2,62, 1,66 e 6,05 %. Já para a formulação 2, os valores foram de 4,43, 2,89, 0,51 e 7,35 % respectivamente. A sinérese da formulação 1 foi de 32 ml.100g⁻¹ e da formulação 2 foi de 26,4 ml.100g⁻¹. O Kefir apresentou pH de 4,30 e 4,29, valores de acidez de 0,71 e 0,74 % e valores de sólidos solúveis de 9,20 e 10,20 %. Os resultados sensoriais indicaram que a formulação 2 (Kefir adicionado de 3% (m/v) chia) apresentou melhor aceitação quanto a textura, demonstrando a relação direta entre a textura e a fibra adicionada. A formulação 1 apresentou maiores resultados de índice de aceitabilidade para o sabor, impressão global e intenção de compra. Na análise de ACP o primeiro componente principal (CP1) explicou 80,31 % da variabilidade total contida nas variáveis originais, o segundo (CP2) 11,86 % e o terceiro (CP3) explicou 7,84 %, cujos autovalores foram iguais ou superiores a 1, totalizando 100 % de explicação. No primeiro CP, em ordem decrescente de importância (contribuição discriminante) e com correlação positiva encontram-se textura, fibra, cinzas, a*, proteína, lipídeos, acidez e °Brix com correlação negativa L*, aroma, sabor, impressão global e umidade. As

análises físico químicas foram diretamente relacionadas com atributos sensoriais de aroma, sabor e impressão global do Kefir conforme demonstrado na Análise de Componente Principal (ACP).

Palavras-chave: cultura starter, fibras, probióticos, produtos lácteos