

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA PROBIÓTICA FERMENTADA DE BETERRABA, CENOURA E MAÇÃ: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS SENSORIAIS

Ágata De Fátima Zarpelon (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ), Jackeline Dos Santos Anjos (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ), Abner Vinicius Da Costa Fernandes (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ), Kettelyn Franco (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ), Nicole Folmann Lima (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ / UTFPR), Paula Mattanna (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ); E-mail: nihfolmann@gmail.com

O desenvolvimento de novos produtos probióticos têm sido de grande interesse para a indústria, por trazerem benefícios ao corpo. Estes micro-organismos têm a capacidade de se manterem vivos no produto fermentado e na passagem pelo trato gastrointestinal, auxiliando na flora intestinal e também no fortalecimento do sistema imune. O objetivo do presente trabalho foi o desenvolvimento de uma bebida probiótica fermentada não alcoólica, na qual foram utilizadas como matérias primas a beterraba, cenoura e maçã e o probiótico *Bifidobacterium lactis*. A formulação contendo 50 % de suco de beterraba, 30 % de suco de maçã e 20 % de suco de cenoura foi adotada como sendo a formulação ideal, contendo 1g de *Bifidobacterium lactis*. Após a mistura das porcentagens dos sucos, os mesmos foram pasteurizados e adicionados do probiótico. A bebida ficou em temperatura ambiente para fermentação por 24 horas. Decorrido este tempo, a bebida foi acrescida de gengibre, limão e açúcar para saborização e armazenada em geladeira. Foram realizadas análises físico-químicas em triplicata (pH, acidez titulável, graus brix e umidade) e análises sensoriais de aceitação (através do uso de escala hedônica de 9 pontos, utilizando-se os atributos de aroma, sabor, textura e aparência geral) além de teste de intenção de consumo da formulação desenvolvida com 43 provadores não-treinados. A acidez titulável foi analisada nos dias 1 (0,55 % de ácido lático) e no dia 7 de fabricação (0,54 % de ácido lático), não havendo diferença significativa entre os dias analisados. Já o pH foi analisado nos dias 0, 1, 7 e 14 de fabricação, constatou-se um decréscimo no valor de pH de 4,81 para 3,37 do dia 0 até o dia 7, estabilizando em 3,57 no dia 14. A umidade da bebida foi de 96,14 %, enquanto a concentração de sólidos solúveis, analisada através dos graus Brix° foi 4,1, este resultado está relacionado a pequena porcentagem de açúcar adicionada, que foi de apenas 5 %. Os resultados da

análise sensorial indicam a aceitação do produto, já que o índice de aceitabilidade geral foi de 77,7 %, sendo requerido um valor de pelo menos 70 % para o produto ser considerado aceito, enquanto houve intenção de consumo por 61 % dos avaliadores. A elaboração da bebida fermentada probiótica sabor beterraba, maçã e cenoura, apresenta-se como uma alternativa de utilização para raízes tuberosas e fruta em um novo produto, permite a obtenção de um produto com alto valor nutricional, pois, a adição do probiótico atribui ao produto características funcionais, com potenciais benefícios ao consumidor.

Palavras-chave: bebida fermentada, beterraba, probiótico, *Bifidobacterium*