



## OBTENÇÃO DE MAIONESE PROBIÓTICA COM FITOSTERÓIS

Franco, RCJ; Kunigk, CJ; Celan, FR; Iguti, AM

Centro Universitário do Instituto Mauá de Tecnologia

O presente trabalho teve como objetivo obter uma maionese probiótica com fitosteróis. Foi avaliada a viabilidade de *Lactobacillus Acidophilus* e de *Bifidobacterim animalis* (com e sem inulina) durante o armazenamento da maionese adicionada de fitosteróis. Os resultados obtidos indicaram maior tempo de sobrevivência de *Bifidobacterium* quando comparado ao *Lactobacillus Acidophilus*. Além disso, a presença de inulina não se mostrou tecnicamente vantajosa na sobrevivência dos microrganismos, que exigiram que o produto fosse refrigerado. Análises físico-químicas indicaram tratar-se de produto com alta umidade, baixo teor de carboidratos e de proteínas, com 22% de lipídeos totais. O produto apresentou valor energético de 158 kcal/100 g, inferior ao de produtos de mercado. Análises cromatográficas indicaram que a composição de fitosteróis não apresentou significativa alteração até 36 dias de armazenamento, quando a composição foi de 47,7% de  $\beta$ -sitosterol, 27,5% de campesterol, 18,1% de estigmasterol e 3,3% de brassicasterol. Resultados de análise sensorial indicaram produto com boa aceitação (média global 8), correspondente a “Gostei Muito” na escala hedônica.