



DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO PROBIÓTICO FERMENTADO A BASE DE SOJA COM POLPA DE GRAVIOLA

Santos, M.T.V.¹, Perez, C.A.¹, Cruz, F.G.¹, Cavallini, D.C.U.¹, Rossi, E. A.¹

¹Departamento de Alimentos e Nutrição - Faculdade de Ciências Farmacêuticas – Unesp - Araraquara, São Paulo. E-mail: mt_cipriani@hotmail.com

O extrato hidrossolúvel de soja fermentado com microrganismos probióticos apresenta bom perfil nutricional associado a características benéficas à saúde. Por outro lado, o Brasil é um grande produtor de frutas tropicais, como a graviola, que apesar de apresentar aroma e sabor diferenciados é pouco utilizada pela indústria de alimentos. O objetivo deste estudo foi o desenvolvimento e caracterização de um produto à base de extrato aquoso de soja, fermentado com microrganismos probióticos e adicionado de polpa de graviola. Primeiramente foi obtido o produto à base de soja, fermentado com *Enterococcus faecium* CRL183 (probiótico 1,5%) e *Lactobacillus helveticus* 416 (adjuvante de fermentação; 1,5%), sendo a fermentação realizada a 37°C até pH 4,3. Após 24 horas sob refrigeração, a polpa de graviola pasteurizada foi incorporada ao produto, em diferentes concentrações (Tratamentos A= 25%; B= 30% e C= 35%). As amostras foram submetidas às análises sensoriais (teste de aceitação e de intenção de compra), físico-químicas (composição centesimal, pH e acidez titulável) e microbiológicas (viabilidade dos microrganismos durante quatro semanas). Segundo a análise sensorial, o tratamento com adição de 35% de graviola (C) apresentou as maiores médias de aceitação para todos os atributos avaliados, apesar de não diferirem significativamente dos demais tratamentos ($p > 0,05$). O tratamento C apresentou ainda o melhor desempenho no teste de intenção de compra, com 40% dos julgadores afirmando que provavelmente ou certamente comprariam o produto, enquanto apenas 20% não comprariam o produto. Em função destes resultados, o tratamento C foi selecionado para os testes físico-químicos e microbiológicos. A composição química, obtida para esse produto foi: 80,13% de umidade; 3,87% de proteína; 1,77% de lipídeos; 13,73% de carboidratos; 0,51% de cinzas; acidez titulável de 3,90% (v/v); acidez Dornic de 130,6°D; e pH de 3,96. A população média dos microrganismos probióticos situou-se na ordem de 10^9 UFC/mL durante o período de estocagem a 5°C, número considerado adequado para que os efeitos probióticos sejam observados. Os resultados obtidos indicaram que a adição de polpa de graviola não prejudica a viabilidade dos microrganismos probióticos e que o aumento na concentração de polpa adicionada contribui de forma positiva para a aceitação do produto probiótico desenvolvido.

Agradecimentos: Capes e CNPq