

## AVALIAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE MIRTILO NO DESENVOLVIMENTO DE LEITE UM FERMENTADO FUNCIONAL

Gesser, C.<sup>1</sup>; Silva N. K.<sup>1</sup>; Herrera, L.<sup>1</sup>; Ribeiro D.B.<sup>2</sup>; Chaves, A.C.S.D.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Discentes da Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias (CCA).

<sup>2</sup> Professores Adjuntos da Universidade Federal de Santa Catarina, CCA, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CAL)

O objetivo desta pesquisa foi desenvolver um leite fermentado funcional com mirtilo em sua formulação com intenção de agregar suas propriedades antioxidantes ao produto, seguido pela caracterização e determinação da vida útil. O desenvolvimento e as análises foram realizados nos Laboratórios do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CAL/UFSC). Na caracterização do produto foram realizadas análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais. Os resultados apresentados são as médias de dois processamentos. Inicialmente, analisou-se o mirtilo *in natura* que apresentou: 326,35 mg GAE/100g de compostos fenólicos totais, atividade antioxidante de 64,86 DPPH-VCEAC mg/100g, 14,6°B e pH de 3,32. Ao mirtilo adicionou-se 40% de açúcar, 20% de água e 3% de pectina (m/m), foi realizado um tratamento térmico (10 minutos a 95°C). Este preparado apresentou: 336,41 mg GAE/100g de compostos fenólicos totais, atividade antioxidante de 66,33 DPPH-VCEAC mg/100g, 30,2°B e pH de 3,35. Na preparação do leite fermentado foi utilizado: leite UHT, 3% de leite em pó desnatado, 5% de fermento liofilizado (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus acidophilus*). O produto final foi formulado com 20% do preparado de mirtilo e 80% de leite fermentado, após a mistura, produto foi acondicionado e mantido a 4°C até as análises. Os resultados das análises físico-química e microbiológicas evidenciam que o produto encontrava-se de acordo com a legislação vigente. Logo após o processamento, foi determinado o Número Mais Provável de coliformes (35°C) e a contagem de mesófilos aeróbios total, que evidenciaram condições de processo adequadas (coliformes menor que 3 NMP/g e de bolores e leveduras inferiores a 10<sup>2</sup> UFC/g). Nos dias 1, 7, 14 e 21 de armazenagem foram realizadas contagens de bactérias lácticas totais e de bolores e leveduras, a determinação do pH e da % de soro separada. A vida útil segundo as análises realizadas foi de 14 dias. Na avaliação sensorial (cor, sabor, textura e aceitação global) e as notas variaram entre 8,3 e 8,5. A elevada aceitação foi confirmada pelo teste de intenção de compra (82% afirmaram que certamente comprariam). Portanto, conclui-se que é viável a utilização de mirtilo em leites fermentados funcionais, sendo esta uma boa forma de se agregar valor ao produto