



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE PROBIÓTICO BATIDO ADICIONADO DE *Lactobacillus acidophilus* LIVRE E ENCAPSULADO

¹Ribeiro, M.C.E.; ¹Chaves, K.S.; ¹Tenório, C. G. M. S. C.; ²Souza, F. N.; ²Grosso, C. R.F.; ¹Gigante, M. L.

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: maria26@fea.unicamp.br

²Departamento de Alimentos e Nutrição – Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo.

O objetivo do trabalho foi avaliar a aceitação de iogurte probiótico batido adicionado de *Lactobacillus acidophilus* livre e encapsulado após 1 e 35 dias de armazenamento refrigerado. O micro-organismo probiótico foi microencapsulado por gelificação iônica e coacervação complexa, utilizando-se pectina e concentrado proteico de soro como materiais de parede. Após a fabricação avaliou-se o tamanho médio das partículas. Os iogurtes foram fabricados a partir de leite UHT integral com cultura láctica tradicional adicionando-se *L. acidophilus* livre ou microencapsulado. Os iogurtes foram avaliados quanto à sua composição centesimal após a fabricação e pH ao final do armazenamento refrigerado. O perfil sensorial das amostras foi avaliado por 100 provadores utilizando-se escala hedônica de 9 pontos para os atributos de aparência, aroma, sabor, textura e impressão global. A intenção de compra foi avaliada utilizando-se escala estruturada de 5 pontos. Os iogurtes não apresentaram diferença em relação ao sabor, aroma e impressão global durante os dias avaliados. Entretanto, o iogurte adicionado de *L. acidophilus* microencapsulado apresentou menor aceitação em relação à aparência e textura no primeiro dia de armazenamento do que o iogurte com micro-organismo livre, sendo que somente a textura foi diferente entre os produtos ao final de 35 dias. Durante o armazenamento refrigerado do produto as proteínas do soro presentes na parede das microcápsulas possivelmente interagiram com a matriz proteica do iogurte levando a uma aparência mais homogênea, não diferindo do iogurte adicionado de *L. acidophilus* livre após 35 dias. Entretanto, essa modificação não afetou a textura, que continuou sendo menos aceita pelos provadores quando o *L. acidophilus* foi adicionado ao iogurte na forma encapsulada (6,68) do que na forma livre (7,33). Estes dados sugerem que o tamanho médio das partículas, que foi de $253,3 \pm 23,8 \mu\text{m}$, foi perceptível pelos provadores afetando negativamente a textura do produto. Apesar da diferença de textura, não se observou diferença na intenção de compra dos produtos, sugerindo que a microencapsulação do *L. acidophilus* pode ser uma alternativa para manutenção de viabilidade do probiótico durante o armazenamento.

Agradecimentos: FAPESP e CNPq