



ELABORAÇÃO DE GELADO COMESTÍVEL FUNCIONAL ATRAVÉS DA ADIÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS PROBIÓTICOS, INULINA E COMPOSTOS FENÓLICOS.

SILVA F, FREITAS SML, GUIMARÃES, RR, FONTANIVE R, CASTELO-BRANCO, VN, SANTOS-ZAGO, LF, CITELLI M.

Departamento de Nutrição Básica e Experimental. Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rua São Francisco Xavier, 524 Maracanã, Rio de Janeiro - RJ, 20550-013

O consumo de alimentos funcionais promove efeitos protetores à saúde. Portanto, a adição de inulina, compostos fenólicos (CF) e micro-organismos probióticos podem agregar valor funcional a novos produtos. O objetivo deste trabalho foi elaborar um gelado comestível funcional com boa aceitação sensorial através da adição de inulina, calda de frutas e micro-organismos probióticos. Três formulações de gelado comestível foram desenvolvidas com adição de 0 % (controle), 3% e 5% de inulina. Como fonte de CF, utilizou-se calda de acerola. Foram realizadas as determinações de composição centesimal e compostos fenólicos totais (CFT). O *overrun* foi utilizado para avaliar a incorporação de ar do gelado. Bactérias lácticas *S. thermophilus*, *L. acidophilus* e *Bifidobacterium sp* (probióticas) foram adicionadas. Análises microbiológicas previstas na legislação foram realizadas previamente à análise sensorial, a qual foi realizada com 40 provadores através do teste de aceitação com escala hedônica de 9 pontos. Foram avaliados atributos de aparência, textura e sabor. Índice de aceitabilidade (IA) > 70% foi considerado como boa aceitação. Todas as formulações apresentaram teor de proteínas dentro do preconizado pela legislação brasileira. A formulação controle apresentou o menor teor de carboidratos ($8,00 \pm 0,27\text{g}/100\text{g}$) e o maior teor de umidade ($83,60 \pm 0,11\text{g}/100\text{g}$). O *overrun* foi de 2,57% para a formulação controle e de 25,3% e 25,7% para as formulações adicionadas de 3% e 5% de inulina, respectivamente. Logo, a inulina conferiu melhor textura ao produto através da maior incorporação de ar. A calda de acerola apresentou teor de CFT ($584,0 \pm 0,36 \text{ mg EAG}/100\text{g}$) próximo ao da fruta açaí ($653,3\text{mg}/100\text{g}$), considerada rica em CF. Conseqüentemente, a adição da calda de acerola pode agregar maior valor funcional ao gelado. Todas as formulações apresentaram os resultados microbiológicos dentro da legislação e concentração de bactérias lácticas (*L. acidophilus*, *Bifidobacterium sp*, *S. thermophilus*) superior à 1×10^8 UFC/porção diária do produto, caracterizando-se como alimento probiótico. As três formulações apresentaram IA > 70%, indicando que a adição dos ingredientes funcionais não alterou a aceitação do produto final em relação ao controle. Portanto, foi possível elaborar um gelado comestível funcional através da adição de inulina, de calda de frutas e de micro-organismos probióticos com boa aceitação sensorial.