

SANTOS E, S.N.S. QUEIROZ. D.F.C. MAGALHÃES.M, A. Utilização do orégano e pimenta calabresa para saborização de creme probiótico de kefir de leite. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 56. Anais... Bento Gonçalves-RS: ABH.

Utilização do orégano e pimenta calabresa para saborização de creme probiótico de kefir de leite

Karine Hojo Rebouças¹; Erenilton Silva N. dos Santos¹; Dayvid Fernando C. de Queiroz¹; Marcela A. Magalhães¹; Acácio Figueiredo Neto²

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano- *Campus* Senhor do Bonfim. Estrada da Igara, S/N, CEP: 48970-000, Senhor do Bonfim-BA; ²Universidade Federal do Vale do São Francisco, Colegiado de Engenharia Agrícola, Av. Antonio Carlos Magalhães, 510, CEP: 48902-300, Juazeiro-BA. karine.reboucas@ifbaiano.edu.br, ereniltonslv@gmail.com, dayvid.queiroz@gmail.com, 20190003387@alunos.ifbaiano.edu.br, figueiredoacacio@gmail.com

RESUMO

Plantas aromáticas, como o orégano e pimenta calabresa, são usadas desde as épocas mais remotas como condimentos e temperos naturais. O kefir é o leite fermentado por grãos contendo grande variedade de microrganismos probióticos que vem sendo procurado por pessoas que buscam alimentação saudável. O creme probiótico foi desenvolvido no laboratório de processamento de leites da agroindústria, do IF baiano *campus* Senhor do Bonfim-BA. Após a fermentação do leite foi feita a filtragem e, em seguida, realizou-se a condimentação da parte sólida utilizando sal, *Origanum vulgare* L. (orégano) e *Capsicum baccatum* (pimenta calabresa). Os condimentos adicionados objetivaram a saborização do creme, pois o kefir, por si só, apresenta dificuldade de aprovação sensorial pelos consumidores. A comunidade do *campus* foi convidada para provar do produto, por meio de análise sensorial, e suas impressões foram registradas em formulários de teste de aceitação e intenção de compra. Com relação à impressão global do creme probiótico, 95 % das pessoas gostaram moderadamente e extremamente e 1,67 % desgostou ligeiramente e extremamente. Com relação ao aroma, 90 % dos provadores gostaram moderadamente e extremamente e 6,67 % desgostou ligeiramente e extremamente. Quanto ao sabor, 86,67 % gostaram moderadamente e extremamente e 6,67 % desgostaram ligeiramente e extremamente. A cor representou 95 % das pessoas que gostaram moderadamente e extremamente e 5 % foram indiferentes. Com relação à intenção de compra, 83,33 % das pessoas informaram que provavelmente ou certamente comprariam e 15 % declararam indiferentes. Portanto, apesar da dificuldade que os consumidores apresentam em aprovar o sabor do kefir em forma de bebida, o presente trabalho demonstrou que o creme de kefir obteve aceitação e intenção de compra, pela maioria dos provadores, quando condimentado com orégano e pimenta calabresa, valorizando ainda mais um produto considerado saudável.

PALAVRAS-CHAVE: *Origanum vulgare* L., *Capsicum baccatum*, análise sensorial, alimento funcional

REFERÊNCIAS

VEIGA VF; PINTO AC; MACIEL MAM. 2005. Plantas medicinais: cura segura? *Química Nova*, 28, n. 3: 519-528.