

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA DA AMAZÔNIA¹

Camila Souza Reis² Luiz Otávio Martins de Lazari³ Letícia Carolina Vieira⁴ Marcio Adolfo de Almeida⁵

A bebida láctea se define como produto fermentado resultante da ação de microrganismos específicos ou de outros produtos lácteos fermentados, onde não pode ser submetida a tratamento térmico após a fermentação. A utilização de soro do leite na elaboração de bebida láctea se constitui no aproveitamento deste produto secundário por apresentar excelente valor nutritivo. O projeto teve como objetivo verificar o processo de elaboração da bebida láctea sabores da Amazônia, observar seu potencial de consumo e aceitabilidade, testar sua intenção de compra quanto aos atributos cor, textura, consistência, odor, sabor, aparência e aspecto global, e analisar por meio de entrevista se as pessoas possuem conhecimentos quanto aos derivados de soro do leite. A bebida fermentada foi elaborada na agroindústria do IFRO - *Campus* Colorado do Oeste seguindo o fluxograma da pasteurização do soro, tratamento térmico a 90°C e realização da precipitação ácida com limão e ou cupuaçu por 5 minutos. Após esta etapa a bebida foi submetida à fermentação láctica através da utilização de culturas termofílicas a 42°C por 8 horas em estufa de incubação bacteriana. Em seguida as bebidas foram adicionadas de sabor como cacau, limão cupuaçu, araçá-boi e açaí. Posteriormente, armazenadas em câmara fria a 5°C, utilizando embalagem de garrafas pet para maturação, avaliações físico- químicas, sensoriais, aspecto global e intenção de compra. As bebidas fermentadas foram avaliadas por 80 provadores não treinados do referido Campus através de uma escala hedônica de aceitabilidade, cujas notas variaram de 1 a 9, desgostei muitíssimo a gostei muitíssimo respectivamente. Em geral, os valores médios para as bebidas fermentadas obtiveram notas entre 7 a 8 pontos quanto aos quesitos de sabor, aroma, textura, cor e aspecto global. Através da pesquisa, 52% dos provadores não demonstraram conhecimento dos produtos derivados de soro do leite. O soro de leite bovino é uma possibilidade de aplicação de proteínas como ingredientes funcionais. A elaboração de bebidas lácteas com o aproveitamento da matéria prima regional se destacou um grande potencial econômico para geração de renda na Amazônia Ocidental. No Brasil, por exemplo, o soro resultante da indústria queijeira é utilizado esporadicamente como alimentação para a criação animal.

Palavras-chave: Consumo. Fermentação. Produto.

¹ Trabalho realizado dentro da área de Conhecimento CNPq: Tecnologia de Alimentos com financiamento do IFRO.

² Bolsista (Discente do Curso de Engenharia Agrônômica), email reiscamilasouza@gmail.com , *Campus* Colorado do Oeste.

³ Bolsista (Discente do Curso Técnico em Agropecuária), email losnitram@gmail.com , *Campus* Colorado do Oeste.

⁴ 4Colaboradora (Discente do Curso de Engenharia Agrônômica), email leticia_carolina__@gmail.com , *Campus* Colorado do Oeste.

⁵ Orientador (Docente), email marcio.almeida@ifro.edu.br , *Campus* Colorado do Oeste.