



OBTENÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA PROBIÓTICA À BASE DE ÁGUA DE COCO

Palazzo, A.B; Pinto, E.R.M.; Afonso, M.A.; Gibin, J.G.G.; Fonseca, G.P.; Casonatto, V.

Escola SENAI “Prof. Dr. Euryclides de Jesus Zerbin”, Campinas, São Paulo

e-mail: alimentos509@sp.senai.br

O consumo de probióticos promove melhorias no sistema imunológico e no funcionamento do sistema gastrointestinal. A associação de bebida de origem vegetal (água de coco) com culturas lácticas proporciona uma alternativa probiótica aos intolerantes à lactose. Diante disso, uma bebida fermentada a base de água de coco foi formulada utilizando-se extrato de levedura (0,05%) e sacarose (2,3%) como fonte de carbono, além de triptona (0,16%) como fonte de nitrogênio. A diluição destes compostos foi feita em água de coco, constituindo assim o substrato de fermentação para as culturas lácticas *Lactobacillus plantarum*, *L. paracasei* e *Bacillus animalis*, por sua ação sinérgica. O substrato de fermentação foi pasteurizado a 98°C/1min. As culturas foram incubadas em estufa a 37°C, atingindo o pH de 4,5 após 7h de fermentação. A contagem de $1,2 \times 10^9$ UFC/mL apresentou-se dentro da legislação (exigência mínima de 10^6 UFC/mL de bactérias lácticas). Incorporou-se polpa de coco (10%), açúcar cristal (10%), aroma de coco (0,1%) e pectina (0,06%), todos pasteurizados previamente a 98°C/1min. Realizou-se uma análise sensorial afetiva com 50 consumidores entre 2 amostras que se diferenciavam apenas quanto à porcentagem de açúcar (formulações contendo 5% e 10%), utilizando escala estruturada de 9 pontos. Os resultados não demonstraram diferença significativa em relação à aparência, aroma, sabor, acidez e impressão global. Entretanto, as mesmas amostras submetidas ao teste pareado-preferência apresentaram escolha superior para a maior concentração de açúcar. Contudo, a bebida fermentada de água de coco demonstrou alta aceitabilidade (entre os dois termos “gostei moderadamente” e “gostei muito”) e sua denominação de probiótica pôde ser confirmada.

Palavras-chave: probióticos, água de coco, aceitabilidade