



EFEITO DA ADIÇÃO DE LEITELHO E DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE AÇÚCAR NA FERMENTAÇÃO DE BEBIDAS LÁCTEAS PROBIÓTICAS

Ribeiro, P.C.¹; Silva, A.S.¹; Rezende, M.C.²; Santana, E.H.W.¹; Aragon-Alegro, L.C.¹

¹Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite - Universidade Norte do Paraná - Londrina, PR, e-mail: lcalegro@yahoo.com.br.

²Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia - Universidade Federal do Mato Grosso do Sul - Campo Grande, MS.

O leiteiro é um produto da indústria láctea rico em nutrientes, ainda pouco utilizado comercialmente. Seu aproveitamento como ingrediente alimentício pode aumentar seu valor econômico, reduzir custos com tratamento de efluentes e ainda resultar no desenvolvimento de novos produtos. O objetivo desse trabalho foi avaliar o efeito da substituição parcial e total do soro de leite pelo leiteiro, além de avaliar a influência de diferentes concentrações de açúcar, durante o processo de fermentação de bebidas lácteas probióticas. Para tal, foram produzidas seis formulações de bebidas fermentadas contendo 70% de leite: duas contendo 30% de soro, duas contendo 30% de leiteiro, e duas contendo 15% de soro e 15% de leiteiro. Cada um desses grupos continha uma bebida com adição de 7% de açúcar e outra, com 10%. As bebidas foram fermentadas pela cultura starter *Streptococcus thermophilus*, além das culturas probióticas *Bifidobacterium animalis* e *Lactobacillus acidophilus*. O processo de fermentação foi avaliado a cada 30 minutos através das análises de titulável e pH, e os resultados, através de Análise de Variância e Teste de Tukey. Não foi verificada diferença estatística entre os valores de pH obtidos nas diferentes formulações. Em relação à acidez titulável, verificou-se que até 90 minutos não houve diferença entre as diferentes formulações. A partir de 120 minutos, a bebida que continha 30% de soro e 10% de açúcar apresentou valor de acidez menor que as que continham 30% de leiteiro, independentemente da concentração de açúcar. Em 150 minutos, a bebida com 30% de soro e 10% de açúcar também apresentou acidez menor que a que continha 15% de soro, 15% de leiteiro e 10% de açúcar. Verificou-se que não existe influência de diferentes concentrações de açúcar no processo de fermentação das bebidas lácteas. Além disso, as bebidas que continham 30% de soro apresentaram valores finais de acidez menores que as outras.