



## EFEITO DA ADIÇÃO DE SACAROSE E CULTURAS INICIADORAS EM BEBIDA SIMBIÓTICA FERMENTADA

Evangelista, S. R<sup>1</sup>.; Ghiselli, G<sup>2</sup>., Maugeri Filho, F<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Departamento de Ciência dos Alimentos – Universidade Federal de Lavras, Lavras, Minas Gerais. <sup>2</sup>Departamento de Engenharia de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo. e-mail: suzana@posgrad.ufla.br

Desde alguns anos os alimentos são vistos como um veículo de promoção do bem-estar e saúde, trazendo incentivo as pesquisas de novos componentes naturais e o desenvolvimento de novos ingredientes, procurando atender à demanda por produtos que sejam ao mesmo tempo saudáveis e atrativos. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da adição de sacarose, *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus* à bebida simbiótica fermentada, composta por extrato hidrossolúvel de soja, fruto-oligossacarídeos (FOS), e pelos seguintes probióticos *Bifidobacterium longum*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus paracasei subsp. paracasei*, *Lactobacillus rhamnosus*. A fermentação foi realizada em frascos sem agitação em estufa a 35 °C, posteriormente os frascos foram resfriados e transferidos para geladeira (3-8 °C). Amostras foram retiradas durante a fermentação e estocadas para a análise de: pH, contagem de colônias, concentração de fruto-oligossacarídeos, ácido láctico e acético. A velocidade específica de crescimento ( $\mu_x$ ) e variação da contagem de células  $\Delta x$  foram determinadas. A adição de sacarose provocou um menor consumo de FOS pelos probióticos, além de aumentar a produção de ácidos, diminuindo o pH final da bebida, podendo melhorar as características do produto, como a aceitação sensorial. As contagens finais de células apresentaram valores superiores ao mínimo exigidos pela legislação, enquanto que a presença de *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* representou pouca variação no produto. Portanto para a produção da bebida fermentada a base de soja é desejável a adição de sacarose, pois contribuí para manutenção das características prebióticas do produto, devido ao menor consumo de fruto-oligossacarídeos. As culturas de *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*, por não trazerem nenhuma mudança significativa ao produto, em relação às características estudadas, não necessitam ser acrescentadas.

**Agradecimentos:** CNPq e FAPEMIG (2007/58017-5).