



## AVALIAÇÃO DE SORVETE TIPO IOGURTE À BASE DE SOJA COM A ADIÇÃO DE MICRORGANISMOS PROBIÓTICOS

**Angélica Ductra**

*Doutorado em Química Biológica pela UFRJ*

*Mestre em Química Biológica pela UFRJ*

*Docente no Centro Universitário Geraldo Di Biase*

**Érika Francisquini Arruda**

*Bacharel em Biomedicina pelo Centro Universitário Geraldo Di Biase*

**Alculúcia Oliveira**

*Doutora em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos pela UFRJ*

*Professora do Curso Técnico em Agroindústria do IFRJ*

### Resumo

Dentre os produtos de origem vegetal com potencial no desenvolvimento de novas bebidas destaca-se o extrato hidrossolúvel de soja, devido as suas características químicas e nutricionais que o qualificam como um alimento funcional. Além da qualidade de sua proteína, a soja e seus derivados podem ser utilizados de forma preventiva e terapêutica no tratamento de doenças. O objetivo deste trabalho foi elaborar um sorvete tipo iogurte à base de soja sabor açaí com características probióticas a partir da fermentação do extrato hidrossolúvel de soja por culturas probióticas *Bifidobacterium BB-12*<sup>®</sup> e *Lactobacillus acidophilus LA-5*<sup>®</sup> e *S.thermophilus* e verificar sua aceitabilidade. A fermentação do extrato de soja foi realizada a 42°C por 4,5 horas, com o controle de pH até atingir a faixa de 4,5. Para a produção do sorvete tipo iogurte foi utilizado o fermentado, polpa de açaí, casca da uva rosada como corante natural, sacarose, liga neutra e emulsificante. A análise de viabilidade de microrganismos probióticos foi realizada através de plaqueamento, logo após o processamento, foi realizada a avaliação sensorial de aceitabilidade e a intenção de compra. Na análise de viabilidade o número de colônias viáveis de bactérias lácteas encontradas foi superior a 10<sup>6</sup> UFC/mL, de acordo com o exigido pela legislação vigente, caracterizando o sorvete tipo iogurte de soja com potencial probiótico. Na análise sensorial o sorvete apresentou uma boa aceitabilidade e intenção de compra favorável. O sorvete tipo iogurte de

## IV Simpósio de Pesquisa e Práticas Pedagógicas dos Docentes do UGB ANAIS - 2016



soja sabor açaí contribuirá para atender uma demanda crescente de consumidores por novos produtos funcionais.

**Palavras-chave:** Alimentos funcionais, probióticos, extrato de soja.