



DESENVOLVIMENTO DE SOBREMESA LÁCTEA DIET ELABORADA COM LACTOBACILLUS PARACASEI E SUPLEMENTADA COM INULINA E OLIGOFRUTOSE

Autores

EDSON RENATO HONJOYA	(1)
CLAUDETE APARECIDA RIBEIRO PAIXÃO	(1)
MARILSA SUEMY SAKAMOTO SANTINI	(7)
LINA CASALE ARAGON ALEGRO	(7)

Categoria

Trabalho de TCC

Introdução

Devido às inovações nas fábricas de laticínios, novas versões de sobremesas lácteas, normalmente de origem caseira, têm surgido como uma alternativa de produtos que ofereçam outros benefícios, além da alimentação convencional (NIKAEDO et al., 2004).

A indústria de alimentos vem desenvolvendo vários produtos contendo probióticos e prebióticos. A inclusão de microrganismos probióticos e substâncias prebióticas em sobremesas lácteas torna-se interessante, pois considera-se ser mais uma alternativa para o consumo de alimentos que promovam a saúde.

A ingestão diária de produtos lácteos contendo microrganismos probióticos, como *Lactobacillus paracasei*, quando em quantidades adequadas, pode promover efeitos benéficos na saúde do consumidor (SANDERS, 2003).

Além disso, a adição de prebióticos, como a inulina e a oligofrutose, nesses produtos, estimula a multiplicação de microrganismos benéficos já existentes na microbiota intestinal do hospedeiro.

Objetivo

O objetivo do presente estudo foi desenvolver uma sobremesa láctea diet sabor maracujá, contendo probióticos e prebióticos.

Metodologia

Foi desenvolvida uma sobremesa láctea diet sabor maracujá contendo o microrganismo probiótico *Lactobacillus paracasei*, além das substâncias prebióticas inulina e oligofrutose. A viabilidade do microrganismo probiótico foi avaliada no primeiro dia após a produção e ainda será analisada a cada sete dias, durante 21 dias de armazenamento sob refrigeração. Além desse parâmetro o pH será avaliado nos mesmos períodos citados acima. Uma sobremesa contendo os mesmos ingredientes, mas com ausência de *L. paracasei* foi utilizada como controle. Todos os experimentos serão realizados em triplicata, e as análises, em duplicata. Ao final de todos os experimentos, os dados microbiológicos e físico-químicos serão avaliados utilizando-se um modelo de efeitos mistos (LITTELL et al., 1996).

Resultado

Até o momento, somente uma, das três produções, foi realizada. Além disso, somente as análises do primeiro dia foram feitas. O pH das sobremesas controle e probiótica foi 4,53 e 4,56, respectivamente. A partir do sétimo dia de análise, são esperados valores menores de pH na sobremesa probiótica, em comparação à controle, em virtude da produção de ácido láctico e de outros ácidos orgânicos pela cultura probiótica (GOMES; MALCATA, 1999).

Em relação ao microrganismo probiótico *L. paracasei*, observou-se que este se manteve viável após o processamento da sobremesa, não sendo afetado pelos baixos valores de pH e apresentando populações acima de 107 Unidades Formadoras de Colônias/g. Uma vez que a dose mínima diária da cultura probiótica considerada terapêutica é de 108 a 109 UFC (LEE; SALMINEN, 1995), a ingestão de 100 g do produto é suficiente para que os efeitos benéficos ocorram.

Conclusão

A sobremesa láctea diet sabor maracujá, contendo probióticos e prebióticos mostrou ser um excelente veículo para a incorporação de *L. paracasei*, uma vez que o microrganismo manteve-se viável no produto, em altas populações.



Bibliografia

GOMES, A. M. P.; MALCATA, F. X. Agentes probióticos em alimentos: aspectos fisiológicos e terapêuticos, e aplicações tecnológicas. Biotecnologia Alimentar. São Paulo, n. 64, dez., 1999.

LEE, Y-K; SALMINEN, S. The coming of age of probiotics. Trends in Food Science & Technology. v. 6, jul., p. 241-245, 1995.

LITTELL, R.C.; MILLIKEN, G. A.; SROUP, W.W.; WOLFINGER, R.D. SAS System for Mixed Models, Cary, NC: SAS Institute Inc., 1996.

NIKAEDO, P.H.L. et al. Caracterização tecnológica de sobremesas lácteas achocolatadas cremosas elaboradas com concentrado protéico de soro e misturas de gomas carragenas e guar. Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences. V.40, n.3, p. 1-7, 2004.

SANDERS, M.E. Probiotics: considerations for human health. Nutr. Rev., New York, v.61, p.91-99, 2003.

Apoio

FUNDAÇÃO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO SUPERIOR PARTICULAR

Legenda

(1) Aluno Graduação Unopar

(7) Docente Unopar