
Desenvolvimento e Avaliação de Coalhada (Com e Sem Adição de *Lactobacillus Paracasei*) Tipo Sunday com Mirtilo

Maria Eduarda Daussen Dutra (I), Deise Helena Baggio Ribeiro (I), Ana Carolina Sampaio Doria Chaves (II), Daiane Aparecida Paggi (I), Luiza Martins Reguse (I)

(I) UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina (Rodovia Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi Florianópolis - SC), (II) EMBRAPA - EMBRAPA (Rio de Janeiro)

Resumo

Com as tecnologias de comunicação e a globalização, aumentou a preocupação com uma alimentação mais saudável e neste contexto surgiram os alimentos funcionais. A coalhada é um tipo de leite fermentado com características similares as do iogurte, mudando as bactérias lácticas adicionadas (*Lactococcus lactis* ssp. *lactis* e *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*) e a temperatura de fermentação (37 °C). Os leites fermentados têm sido cada vez mais consumidos devido ao sabor, odor e textura agradáveis e a aceitação destes produtos aumenta ainda mais quando são acrescidos de polpa ou preparados de frutas. O mirtilo é rico em compostos fenólicos como as antocianinas que agem como antioxidantes, sendo considerada a fruta da longevidade. Os leites fermentados são ótimos veículos para adição e consumo de culturas probióticas, que são micro-organismos capazes de sobreviver a passagem pelo estômago, chegando ao cólon do intestino em concentrações elevadas com capacidade de colonizá-lo e melhorar o funcionamento do intestino. Neste trabalho foram desenvolvidas duas formulações de coalhada tipo Sunday com preparado de mirtilo, sendo uma formulação com adição da cultura probiótica *Lactobacillus paracasei* e a outra sem. Estas duas formulações foram avaliadas durante 14 dias de armazenamento refrigerado. Os resultados mostraram que características tais como: a umidade, pH, acidez, conteúdo

Referência:

Maria Eduarda Daussen Dutra, Deise Helena Baggio Ribeiro, Ana Carolina Sampaio Doria Chaves, Daiane Aparecida Paggi, Luiza Martins Reguse. Desenvolvimento e Avaliação de Coalhada (Com e Sem Adição de *Lactobacillus Paracasei*) Tipo Sunday com Mirtilo. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.

DOI 10.5151/foodsci-microal-018

de lipídios e cinzas não foram significativamente ($p > 0,05$) alteradas pela adição da cultura probiótica. A adição de *Lactobacillus paracasei* afetou significativamente ($p < 0,05$) a sinerese (reduzindo) e o teor de proteína e de carboidratos (calculado por diferença). O preparado de mirtilo que foi utilizado no produto apresentou potencial de atividade antioxidante de 330,8 μmol de TEAC e 36,65 mg de GAE, evidenciando que a adição desta fruta pode melhorar as características nutricionais do produto. A contagem de bactérias lácticas permaneceu alta ($> 10^9$ UFC/g) durante os 14 dias de armazenagem. A vida útil dos produtos foi limitada a 7 dias pela contagem de bolores e leveduras, cabe salientar que não foram adicionados conservadores químicos, que poderiam prolongar a vida útil destes produtos.

Palavras-Chave: Bactérias lácticas, Coalhada, Mirtilo

Agência de Fomento: