
Desenvolvimento de Bebida Fermentada Probiótica de Soja com Adição de *Passiflora Edulis F. Flavicarpa*

Erica Sayuri Ichimura (I), Carolina Battistini (I), Ana Maria Costa (II), José Ubirajara Vieira Moreira (III), Leo Kunigk (I), Cynthia Jurkiewicz Kunigk (I), Eliana Paula Ribeiro (I)

(I) IMT - Instituto Mauá de Tecnologia (Praça Mauá, 1 - São Caetano do Sul/SP), (II) EMBRAPA Cerrados - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Rodovia BR-020, km 18 - Planaltina/DF), (III) EMBRAPA Soja - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Rodovia Carlos João Strass, s/nº - Londrina/PR)

Resumo

A soja é um substituinte muito comum do leite para consumidores que apresentam restrição à ingestão de leite e derivados, devido a seu elevado teor de proteínas. A fermentação do extrato hidrossolúvel de soja por bactérias lácticas e probióticas promove as características sensoriais da bebida e confere benefícios fisiológicos ao organismo. O maracujá (fruto e folha), por sua vez, é conhecido na medicina popular como calmante e hipotensor, além de ser rico em fibras. De forma a agregar os benefícios da soja e do maracujá, o objetivo deste trabalho foi desenvolver uma bebida probiótica fermentada de extrato hidrossolúvel de soja com adição de *Passiflora edulis f. flavicarpa*. A soja utilizada na produção do extrato hidrossolúvel de soja foi a cultivar BRS 232, desenvolvida pela Embrapa Soja, de Londrina. A massa base de *P. edulis f. flavicarpa*, composta pela casca e parte da polpa do fruto, foi fornecida pela Embrapa Cerrados. O processo de obtenção dos extratos consistiu nas seguintes etapas: maceração dos grãos, cominuição, tratamento térmico em água fervente por 10 minutos, seguido de filtração, e pasteurização a 95 °C por 5 minutos. Na etapa de maceração foram avaliados dois tratamentos (97 °C por 5 minutos e 80 °C por 2 horas) e na cominuição, três proporções mássicas de grãos de soja e água (1:9, 1:7,5 e 1:6). A massa base de *Passiflora* foi adicionada ao extrato de soja após a pasteurização em proporção suficiente para que o

Referência:

Erica Sayuri Ichimura, Carolina Battistini, Ana Maria Costa, José Ubirajara Vieira Moreira, Leo Kunigk, Cynthia Jurkiewicz Kunigk, Eliana Paula Ribeiro. Desenvolvimento de Bebida Fermentada Probiótica de Soja com Adição de *Passiflora Edulis F. Flavicarpa*. 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-035

extrato apresentasse teor de fibras de 1,5%. Para a fermentação do extrato, adicionou-se cultura, composta por *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium animalis*, na concentração de 0,02%, seguida de incubação a 37 °C, até atingir pH 4,8. Após a etapa de fermentação, o extrato foi armazenado a 5 °C durante 29 dias. O processo que resultou em um extrato com mínimo de 3% de proteínas, exigido pela legislação vigente, foi maceração a 80 °C por 2 horas e cominuição com proporção de 1:6 de grão e água. A fermentação do extrato foi realizada em 4 horas, alcançando acidez ($0,360 \pm 0,004$)%. Ao final dos 29 dias, o produto apresentou ($7,1 \pm 0,4$) log UFC/mL de *L. acidophilus* e ($8,22 \pm 0,08$) log UFC/mL de *B. animalis*, não havendo diferença significativa quando comparado com a amostra sem adição de *Passiflora*. A produção do extrato hidrossolúvel de soja se mostrou viável, ao utilizar a proporção mássica soja:água de 1:6, atendendo à legislação vigente. Ao final de 29 dias de armazenamento a 5 °C, o produto apresentou 10^{10} UFC de microrganismos probióticos por porção diária de 100 g, atendendo a legislação vigente para produtos probióticos.

Palavras-Chave: Bebida fermentada, Maracujá, *Passiflora edulis* f. *flavicarpa*, Probiótico, Soja

Agência de Fomento: