



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação físico-química de marcas comerciais de bebida láctea fermentada comercializada em Bananeiras e Solânea-PB

Hugo S. G. SILVEIRA, Neiva M. A., Alison B. B. de SOUSA, Erasto, F. A. NETO, Elisângela A. TOMAZ

Hugo Santiago Gonzaga Silveira

Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – UFPB –

Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras, 58220-000

Bananeiras -PB. E-mail: hugoufpb@hotmail.com

Neiva Maria Almeida

Alison Bruno Borges de Sousa

Erasto Ferreira de Assis Neto

Elisângela Antero Tomaz

O uso dos alimentos como promoção do bem-estar e da saúde tem despertado o interesse por produtos alimentícios saudáveis e nutritivos. No entanto torna-se imprescindível que os alimentos industrializados cumpram os parâmetros mínimos estabelecidos na legislação vigente para que a promoção da qualidade e saúde seja repassada aos consumidores da forma mais eficiente possível. Objetivou-se com este trabalho analisar três marcas comerciais de bebida láctea fermentada comercializadas nos municípios de Bananeiras e Solânea, Paraíba, Brasil, quanto ao atendimento aos padrões físico-químicos vigentes no País para este produto. Foram avaliadas três marcas comerciais de bebida láctea fermentada sabor morango envasadas em sacos de polietileno de 1Kg, sendo avaliados dois lotes de cada marca. Todas são produzidas no Estado da Paraíba e foram coletadas em dois supermercados, sendo um na cidade de Bananeiras-PB e outro na cidade de Solânea - PB. As análises físico-químicas foram em relação à Proteína Total, Lipídios, Umidade, Resíduo mineral fixo, pH, acidez em ácido lático e carboidratos. Os resultados obtidos foram submetidos à Análise de Variância e teste de Tukey ($P < 0,05$). As três marcas apresentaram em média 2,3% de proteínas, não diferindo entre si e estando de acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (Taco), e com a legislação vigente. A marca C obteve 1,2% de lipídeos não diferindo estatisticamente das duas outras marcas. O teor de lipídios das três marcas está abaixo do indicado pela Taco que preconiza 1,9% de lipídeos para este produto. A umidade de 84% foi encontrada nas três marcas estando pouco abaixo do verificado na Taco, que preconiza até 87%. O percentual de cinzas (0,9%) foi o mesmo para todas as marcas analisadas e está acima do que indica a Taco. O pH apresentou pequena variação entre as três marcas ($p < 0,01$) e a marca A apresentou o maior valor de (3,9) sendo que todas as marcas estão dentro do padrão de acordo com a tabela brasileira de composição de alimentos e próximo ao encontrado por outros autores. A marca (B) apresentou o maior valor de acidez titulável (7,6%). Para carboidratos o maior valor encontrado foi de 11,8% para a marca C, não havendo diferença significativa entre as três marcas. Houve diferença significativa entre as marcas apenas para os parâmetros de pH e acidez. A maior parte dos parâmetros avaliados se encontra de acordo com os padrões específicos do produto perante a tabela brasileira de composição de alimentos.

Palavras-chave: bebida láctea, composição, padronização.

