



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## **Análise físico-química de bebidas lácteas achocolatadas não fermentadas**

José N. V. DEODATO, Rayvglimar A. dos S. SILVA, Wiaslan F. MARTINS, Yohanne S. M. SOUTO,  
Alfredina dos S. ARAÚJO

José Nildo Vieira Deodato

Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: jnvdeodato@hotmail.com

Bebida láctea é o produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Na indústria de laticínios, a produção de bebida láctea é uma opção viável, bem como o uso do soro de leite, um subproduto de alto valor agregado em sua composição, o que representa uma nova opção de mercado. Com base nesse contexto o trabalho proposto teve como objetivo avaliar o perfil físico-químico de diferentes marcas de bebidas lácteas achocolatadas não fermentadas. Foram obtidas três marcas comerciais do produto, codificadas com as letras A.I, A.N e A.T. As amostras foram transportadas para o Laboratório de Química (CVT/UFCG) - Câmpus Pombal e em seguida analisadas quanto aos seguintes parâmetros físico-químicos: umidade, pH, sólidos solúveis (SS), acidez (ATT), cinzas, condutividade, razão SS/ATT e proteínas. Os valores de pH e SS não apresentaram diferenças expressivas entre as três amostras, variando de 8,1 a 8,3 e 17,0 a 18,6°Brix. Os valores de umidade e cinzas ficaram em torno de 77,48% a 86,65% e 0,54 a 0,84% respectivamente. Com relação aos resultados de proteínas e acidez foi observado valores entre 0,88 a 1,09 g/100mL e 0,14 a 0,27g do ácido cítrico/100mL. Nos valores encontrados da razão SS/ATT tem-se 24,85 a 54,25 o que demonstra uma diferença expressiva deste dado nas três amostras. Os resultados de condutividade foram de mínimo 40,83 e máximo 56,40. A Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005 do Ministério da Agricultura é a legislação brasileira vigente que traz o regulamento técnico de identidade e qualidade de bebida láctea não fermentada e não estabelece valores mínimos ou máximos para características físico-químicas de bebida láctea. Pelos valores demonstrados pode-se observar que houve variação expressiva em todos os parâmetros analisados, supõe-se que esta variação seja devido a formulação utilizada pelos fabricantes, pois cada uma das marcas apresenta características distintas, o que torna o seu produto um diferencial no mercado.

**Palavras-chave:** bebida láctea, achocolatada, físico-química, fermentada.

