



Caracterização físico-química de bebida láctea de origem caprina com adição de extrato hidrossolúvel de soja e polpa de cajá

Agda L. B. de Macêdo, Edvaldo M. Beltrão Filho, Josymércio T. de Farias, Irineu Vitor.

Agda Letícia Barbosa de Macedo

Universidade Federal da Paraíba (UFPB) / CCHSA/ CAVN/ Campus III.

Bananeiras PB. E-mail: Agdaleticia04@hotmail.com

O presente estudo teve como objetivo a elaboração de uma bebida láctea de origem caprina com adição de Polpa de cajá, e adicionada de extrato hidrossolúvel de soja, fermentada com culturas probióticas utilizando soro de leite, com cinco diferentes tratamentos variando a concentração de soro, do extrato hidrossolúvel de soja e do leite caprino. Para se verificar o efeito da substituição do leite por soro de queijo na aceitação da bebida láctea foi montado um experimento em Delineamento Inteiramente Casualizado com cinco níveis de substituição do leite de cabra por soro (25%, 35%, 45%, 55% e 65%) em três repetições. O teor de sacarose foi de 8 g/100 g e o percentual de polpa de 10 g/100 gramas. Foram utilizados o sorbato de potássio e o benzoato de sódio como conservantes na proporção de 0,1 %. O tratamento térmico foi realizado para a mistura de extrato hidrossolúvel de soja, soro de leite e leite de cabra nas devidas proporções. Em seguida, as amostras de substrato foram pasteurizadas em erlenmeyer de 500 mL em banho-maria a 80 °C por 20 minutos (MACEDO, 1997). As bebidas lácteas foram analisadas seguindo os procedimentos indicados nas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2005), em triplicata e realizadas determinações de umidade (%), acidez (% ácido láctico), pH (potenciômetro), cinzas (%), açúcares totais e redutores (% lactose), lipídios (%), proteínas (%). Houve incremento do teor de glicose em função da substituição do leite de cabra por soro de queijo, cujos valores variaram de $1,41 \pm 0,16$ para $2,80 \pm 0,23\%$, sendo este mesmo comportamento observado para o teor de glicídios e sacarose. Também, observou-se uma variação no teor de minerais da bebida láctea com a substituição do leite de cabra por soro de leite, com maior valor observado para o tratamento com 65 % de substituição do leite de cabra por soro de queijo. Este fato pode está relacionado ao elevado teor de minerais do soro obtido da prensagem do queijo. Pode-se concluir que a utilização do soro do leite no preparo de bebidas lácteas constitui uma boa alternativa para reduzir os desperdícios nas indústrias de laticínios, que atualmente na maioria dos casos descartam este produto. Pode-se ressaltar que a bebida láctea de origem caprina com adição de polpa de cajá além de ser um produto agradável e saboroso é também um alimento nutritivo e saudável, podendo ser incluída na dieta da população.

PALAVRAS-CHAVE: leite cabra, tecnologia, derivados de leite, agregação de valor.