

PRODUÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA TIPO KEFIR INTEGRAL ADICIONADO DE GELEIA DE ABACAXI EM PEDAÇOS

João P. V. Santos¹ (PQ), Camila P. C. Faria¹ (EM), Anna J. F. Silva¹ (EM), Érica Rost¹ (EM), Luisa M. Medeiros¹ (EM), Amanda L. de Sousa¹ (EM)

¹Instituto Federal de Goiás, *Campus Itumbiara*.

Área do Conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Palavras-chave: kefir; geleia de abacaxi; novos produtos; aceitação sensorial.

Introdução

Kefir é uma bebida láctea fermentada por grãos que apresentam uma vasta microbiota rica em bactérias, leveduras e fungos. Sua produção industrial não existe no Brasil e seu consumo mais comum é o artesanal, sem uma padronização da produção definida (JANUÁRIO, et al., 2016). A adição de polpas e geleias de frutas em produtos fermentados é comum, sendo a geleia de abacaxi uma das mais apreciadas pelos consumidores (SAKAMOTO, et al., 2015).

Este trabalho teve como objetivo a produção de Kefir elaborado a partir da fermentação de leite integral, adicionado de geleia de abacaxi em pedaços.

Materiais e Métodos

O trabalho foi dividido em três etapas: produção de geleia de abacaxi em pedaços, produção da bebida kefir adicionada desta geleia e avaliação sensorial do produto.

Na primeira etapa foram misturadas 1,00 Kg de polpa de abacaxi, 0,85 Kg de abacaxi em pedaços e 1,85 Kg de açúcar cristal. A mistura foi aquecida até ebulição por 40 minutos até o ponto de geleia (SAKAMOTO, et al., 2015).

Na segunda etapa foram colocados 40 g da polpa em potes de 140 mL e adicionados sobre esta a mistura de leite UAT Integral acrescido de fermento do kefir 5% (bebida fermentada e retirados os grãos de kefir). O produto foi deixado à temperatura ambiente até a coagulação e depois estocado em geladeira entre 1 e 6°C (JANUÁRIO, et al., 2016).

O teste para aceitação sensorial ocorreu após três dias de estocagem, utilizando a escala hedônica de 9 pontos que varia de gostei extremamente (9 pontos) até desgostei extremamente (1 ponto) sendo considerado aceitável o produto com média acima de 5 pontos (que corresponde ao item indiferente) (SANTOS; GOULART; RAMOS, 2012). Esse teste foi realizado com 17 provadores não treinados.

Resultados e Discussão

A geleia de abacaxi produzida apresentou consistência firme e aparência transparente com 83,6 °Brix no momento do ponto, obtendo-se um total de 2,392 Kg de geleia. O kefir apresentou pH que variou

de 6,4 no início da fermentação (tempo 0) a 4,7 no consumo. No teste de aceitação o produto final (Figura 1) obteve média de 6,35 pontos, sendo considerado de boa aceitação pelos provadores. A opção – Gostei Moderadamente – foi a mais apontada, por 35,3% e apenas um provador marcou a opção desgostei.

Figura 1 – Produto final: Kefir com geleia de abacaxi.



Januário et al., (2016) apontam que é necessário adequar parâmetros de processamento de kefir para permitir que ele possa ser industrializado. O produto apresentou boas características de aceitação com possibilidade de ser colocado no mercado consumidor de lácteos.

Conclusões

A bebida fermentada tipo kefir adicionada de geleia de abacaxi é uma proposta de produto novo ao mercado de lácteos. A oferta do produto pode suprir uma demanda pouco conhecida no Brasil para esse produto, uma vez que seu consumo é restrito à produção artesanal.

Agradecimentos

Ao IFG e ao NUPEQUI.

Referências Bibliográficas

- JANUÁRIO, J. B. V. et al. Desenvolvimento de Bebidas Kefir: Padronização dos parâmetros de processo. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, v. 7, n. 2, p. 80-95, 2016.
- SANTOS, J. P. V.; GOULART, S. M.; RAMOS, A. M. Influência da adição de inulina nas características físico-químicas e sensoriais do doce de leite cremoso. **Rev. Inst. Latic. "Cândido Tostes"**, nº 388, 67: 35-40, 2012.
- SAKAMOTO, C. A. C. et al. **Geleia de abacaxi: elaboração utilizando polpa e parte não convencional**. Boletim Técnico IFTM, Uberaba-MG, ano 1, n.1, p.6-11, 2015.