

II SIMPÓSIO DE PESQUISA E EXTENSÃO DE CERES E VALE DE SÃO PATRÍCIO
04 a 07 de Novembro de 2014 - UEG Campus Ceres - GO

(AGRONOMIA)

**ACEITAÇÃO SENSORIAL, QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE
BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABORIZADA COM POLPA DE BURITI**

¹Eliene Wellita Vieira Barcelos; ¹Luan Fernando Alves de Souza; ²Jéssica Maria Israel de Jesus;
³Alexsandra Valéria Sousa Costa de Lima; ⁴Márcio Ramatiz Lima dos Santos.

¹Instituto Federal Goiano-Câmpus Ceres, Bolsista de Iniciação Científica (modalidade PIBITI); ²Instituto Federal Goiano-Câmpus Ceres, Bolsista de Iniciação Científica (modalidade PIBIC); ³Instituto Federal Goiano-Câmpus Ceres, Professora Orientadora; ⁴Instituto Federal Goiano-Câmpus Ceres, Professor. Instituto Federal Goiano-Câmpus Ceres.
email: elienewellita@hotmail.com

RESUMO

Introdução: o Brasil oferece uma gama de frutas com sabores e aromas diferenciados, as quais podem ser uma alternativa de adição na fabricação de produtos lácteos. **Objetivo:** objetivou-se desenvolver uma bebida láctea fermentada saborizada com polpa de buriti, avaliando aceitação sensorial, qualidade físico-química e microbiológica. Elaborou-se sete formulações com 5%, 7,5%, 10%, 12,5%, 15%, 17,5% e 20% de polpa. **Métodos:** foram avaliados nas amostras: pH, acidez, umidade e cinzas; aceitação, preferência e intenção de compra; coliformes a 35°C e a 45°C. Os resultados dos testes físico-químicos e de aceitação foram submetidos à análise de variância, utilizando-se o teste de Tukey a 5% de significância, e os de preferência foram avaliados através do teste de Friedman. **Resultados:** independente da concentração de polpa de buriti não houve diferença significativa para os valores de pH e acidez obtidos. Todas as amostras de bebida láctea fermentada, indicaram que os resultados das determinações de coliformes a 35°C e a 45°C apresentaram valores entre <0,3 e 0,36 NMP/mL, estando, portanto, dentro dos padrões de referência da legislação. Logo, todas as formulações de bebida láctea estavam aptas para o consumo. Observou-se que as formulações com 5% e 10% de polpa apresentaram os maiores valores de soma das ordens (235 e 233) e foram mais preferidas pelos provadores quando comparadas a formulação com 20% de polpa (161), provavelmente o aumento no percentual de polpa de buriti influenciou estes resultados. Independente do atributo sensorial avaliado as amostras foram igualmente aceitas. **Conclusão:** os resultados de intenção de compra (3,16 a 3,48) foram significativamente iguais entre os tratamentos. Em termos econômicos e de aceitabilidade recomenda-se a formulação com 5% de polpa.

Palavras Chave: Leite fermentado; qualidade; intenção de compra.

Apoio Financeiro: Bolsa PIBITI/IF Goiano