

**I Simpósio de Pesquisa e Extensão de Ceres e Vale de São Patrício
IV Semana Acadêmica de Agronomia e II Semana Acadêmica de Zootecnia do IFGoiano
05 a 07 de Novembro de 2013 - UEG Campus Ceres - GO**

Química

**COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, NUTRICIONAL E PREFERÊNCIA
SENSORIAL DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA ELABORADA COM
DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE SORO LÁCTEO E POLPA DE BURITI**

¹Luan Fernando Alves de Souza; ¹Eliene Wellita Vieira Barcelos; ¹Jéssica Maria Israel de Jesus; ¹Carlos Henrique Gomes de Jesus; ¹Alexsandra Valeria Souza Costa de Lima.

¹Instituto Federal Goiano - Câmpus Ceres, Ceres-GO.

Introdução: A indústria de alimentos vem se esforçando para oferecer produtos inovadores com o objetivo de satisfazer o consumidor. No desenvolvimento de bebidas lácteas fermentadas saborizadas com polpa de frutas nativas do cerrado, é escassa a inclusão de novos produtos, que possuem compostos bioativos. **Objetivo:** Diante disto, o objetivo deste trabalho é elaboração de uma bebida láctea fermentada saborizada com polpa de buriti. **Metodologia:** Serão elaboradas quatorze formulações de bebida láctea fermentada constituídas de soro de queijo e leite integral pasteurizado, sendo sete formulações com diferentes concentrações de polpa de buriti e outras sete formulações com diferentes concentrações de soro de queijo misturado ao leite. Nas amostras de bebida láctea serão realizadas as análises físico-químicas (pH, acidez, °Brix), composição nutricional, avaliações microbiológicas (coliformes a 35°C e 45°C), além das análises sensoriais de preferência e aceitação. Será utilizado o delineamento experimental inteiramente casualizado, com três repetições de processamento por formulação. **Resultados:** Espera-se: aceitabilidade da bebida láctea saborizada com polpa de buriti, conhecimento do valor nutricional, percentagem de aceitação dos consumidores, contribuindo para a futura elaboração de produtos bioativos para atuar neste segmento.

Apoio Financeiro: Bolsa de IC/PIBITI/IF Goiano.

Palavras chave: cerrado; frutas; nativas; laticínio; qualidade.