

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE KEFIR E LEBAN ADICIONADOS DE CHOCOLATE EM PÓ

II Encontro de Iniciação Acadêmica

Sangela de Aquino Batista, Jéssica de Oliveira Sousa, Nhaiara Monteiro de Farias Lima, Gizele Almada Cruz, Juliane Doering Gasparin Carvalho

Os grãos de Kefir fazem parte de biomassa simbiótica (leveduras e bactérias) aplicada na obtenção do leite fermentado denominado Kefir. Esse apresenta potencial probiótico, podendo desenvolver benefícios como a redução dos efeitos de intolerância à lactose, proteção contra microrganismos patogênicos e balanço da microbiota intestinal. O chocolate é adicionado para saborizar derivados do leite, exibindo benefícios à saúde, devido à presença do cacau em sua composição. O objetivo deste trabalho foi elaborar e comparar as características físico-químicas e contagem de bactérias lácticas do Kefir e do Leban (Kefir concentrado, produzido a partir da retirada parcial do soro, ambos adicionados de chocolate em pó (10%) e açúcar (5%). Os grãos de Kefir foram inoculados ao leite UHT, que por sua vez foi incubado e maturado. Definidas as amostras A-Leban e B-Kefir, a amostra A passou por processo de retirada parcial do soro, tornando-se um tipo de Kefir mais concentrado e consistente. Foram realizadas análises físico-químicas da matéria-prima (densidade, crioscopia, pH, acidez e gordura) e dos produtos finais (pH, acidez, cinzas e umidade), assim como contagem de bactérias lácticas nas amostras. Os resultados físico-químicos das amostras foram submetidos a análise estatística (Teste de Tukey). Os resultados das análises físico-químicas da matéria-prima e dos produtos finais encontraram-se todos de acordo com a legislação. De todos os parâmetros, cinzas e umidade não apresentaram diferenças significativas ($p < 0,05$) entre os produtos: 0,82% e 77,43% para o Kefir; 0,86% e 77,92% para o Leban, respectivamente. Concluiu-se que o Leban possui maior acidez (1,08% de ácido láctico) e menor pH (4,61) comparado ao Kefir tradicional. Em relação a contagem de bactérias lácticas, as amostras apresentaram contagem de células viáveis (100.000.000) recomendada pela legislação para oferecer potencial probiótico.

Palavras-chave: Leite Fermentado. Chocolate. Probiótico. Leban.