



VI FÓRUM DE  
INTEGRAÇÃO  
AMAJARI - RORAIMA - 2017

EMPREENDEDORISMO E  
DESENVOLVIMENTO  
REGIONAL SUSTENTÁVEL



Categoria: INOVA

Área de conhecimento: Ciências da Saúde

## ELABORAÇÃO DE UMA BEBIDA PROBIÓTICA DO SUCO DE BURITI COM *Lactobacilos casei*

Lercia Martins Carneiro de Sousa<sup>1</sup>  
Ágatha Mendonça<sup>2</sup>  
Guilherme Muniz Ferreira<sup>3</sup>

Atualmente fala-se muito em alimentos funcionais, de seus benefícios ao organismo por oferecerem uma série de nutrientes básicos e necessários à saúde incluindo a redução do nível de colesterol sérico, melhora da função gastrointestinal, reforça o sistema imune, e diminuição do risco do câncer de cólon. Apesar de vários estudos comprovando a eficiência destes microrganismos probióticos, a restrição em obtenção desses alimentos limita-se em sua maior parte a produtos lácteos restringindo assim o consumo destes organismos que não introduz nenhuma restrição à ingestão à lactose. A importância da execução deste projeto se dá devido à interdisciplinaridade por se tratar de uma ampla gama de práticas disciplinares envolvidas para execução do projeto e que já estão inclusas na ementa da disciplina de Tecnologia de Frutas e Hortaliças. Assuntos como processamento, controle de qualidade dos produtos obtidos como caracterização físico-química que envolve os conhecimentos das disciplinas de química, análises de alimentos para se dar continuidade ao controle de qualidade e microbiologia por se tratar de uma bebida probiótica, bem como a o estudo de vida útil do produto (análises de coliformes totais, fecais, bolores e leveduras) dentre outras. Com base em estudos e revisão bibliográficas, este presente trabalho está em desenvolvimento levando em consideração a possível elaboração de uma bebida substituindo o leite ou derivados por suco de buriti *Mauritia flexuosa* L como objetivo principal deste trabalho. Fermentado pela bactéria láctea *Lactobacillus casei* Lc-01 liofilizada, pronta para uso direto. A fermentação será realizada após a padronização das formulações identificadas por E1, E2, E3, E4 e E5 onde cada uma contém diferentes concentrações de água, açúcar e polpa diluída de buriti sem adição de conservantes. O planejamento experimental está sendo realizado sobre essas diferentes concentrações. Com o pH das formulações padronizado de 3,69 (em média) para 6,0 para assim receber o inóculo do *L. casei* já pronto para ser adicionado às formulações. As Formulações estão sendo preparadas de forma assépticas e padronizadas, pasteurizadas e logo após a pasteurização será adicionado o inóculo do *L.casei* à temperatura de 37°C e levadas à estufa bacteriológica para o início da fermentação. O período de fermentação dura em média 24horas para se chegar ao pH de 4,8 de cada formulação. Durante a

<sup>1</sup>Professora do IFRR/Campus Novo Paraíso, <sup>2</sup>Aluna colaboradora do IFRR/Campus Novo Paraíso,

<sup>3</sup>Aluno colaborador do IFRR/Campus Boa Vista.

Autor correspondente: lercia.sousa@ifrr.edu.br



VI FÓRUM DE  
INTEGRAÇÃO  
AMAJARI - RORAIMA - 2017

EMPREENDEDORISMO E  
DESENVOLVIMENTO  
REGIONAL SUSTENTÁVEL



fermentação, serão analisados os valores de acidez e pH a cada duas horas de intervalo. Após a fermentação, o estudo se baseará na viabilidade), pH, cor e acidez. Após o período de estocagem (0, 7, 14 e 28 dias), os sucos elaborados e otimizados serão levados para análise sensorial. Das formulações a que apresentar melhor aceitação pelos provadores levando em consideração os seguintes requisitos: cor, aroma, impressão global, sabor, consistência e sabor. Com base nos resultados parciais, conclui-se que o suco de buriti fermentado por *L. casei* pode possuir grande potencial em ser considerado um novo produto considerado probiótico devido ao suco de buriti poder apresentar propriedades relevantes de elevadas condições favoráveis para o crescimento e viabilidade do *L. casei* sem comprometer a qualidade sensorial do produto.

Palavras-chave: Suco de buriti, *Lactobacillus casei*, Fermentação, Probióticos.

Apoio financeiro: INOVA/IFRR.

<sup>1</sup>Professora do IFRR/Campus Novo Paraíso, <sup>2</sup>Aluna colaboradora do IFRR/Campus Novo Paraíso, <sup>3</sup>Aluno colaborador do IFRR/Campus Boa Vista.  
Autor correspondente: [lercia.sousa@ifrr.edu.br](mailto:lercia.sousa@ifrr.edu.br)