



MUDANÇAS, PERSPECTIVAS E TENDÊNCIAS SOCIOESPACIAIS:
15 ANOS DA FAMAM NO RECÔNCAVO DA BAHIA/BRASIL
8 A 10 DE NOVEMBRO DE 2018
FACULDADE MARIA MILZA



DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE IOGURTES ARTESANAIS A BASE DE KEFIR SABORIZADOS COM FRUTAS REGIONAIS

Elivelton Melo Silva*

Manuela Barreto do Nascimento**

A busca pela alimentação saudável torna-se uma preocupação em vista da atual situação alimentar, que envolvem a praticidade, o comer fora de casa, o alto consumo de *fastfood*, bem como o de produtos industrializados, transgênicos e ricos em agrotóxicos, estes trazem consequências trágicas para a saúde, a exemplo das Doenças Crônicas Não Transmissíveis. O intestino é o responsável pela digestão, absorção e excreção, este, vindo sendo prejudicado devido aos erros alimentares. Desse modo, o intestino possui diversos microrganismos benéficos, denominados de Microbiota Intestinal, que são diversos microrganismos vivos que precisam ser constantemente mantidos em equilíbrio para um bom funcionamento do intestino. O bom funcionamento se dá através da ingestão regular de probióticos, que são bactérias benéficas. Classificado como probiótico, o Kefir, grãos de colônias de bactérias e leveduras, quando adicionadas ao leite através do processo de fermentação, obtém como produto final, o leite de Kefir. Possui variados benefícios para a saúde de quem o consome. A adição de frutas regionais pode ser uma alternativa para melhorar as características sensoriais do kefir, além de agregar valor nutricional. O estudo terá como objetivo desenvolver e avaliar iogurtes a base de Kefir saborizados com frutas regionais. Tratar-se-á de uma pesquisa experimental de abordagem quantitativa, a ser realizada na instituição de ensino superior Faculdade Maria Milza, com discentes e docentes. Será realizada a elaboração de iogurtes artesanais a base de kefir saborizados com frutas regionais (acerola, manga e melancia), assim como a elaboração do design da embalagem, rotulagem com ingredientes e tabela nutricional, que será desenvolvida com o auxílio da Tabela de Composição de Alimentos. Para a coleta dos dados, será realizada uma análise sensorial e intenção de compra com a participação de 50 provadores, que consistirá na aplicação da escala hedônica estruturada de 9 pontos variando do “desgostei muitíssimo” (nota 1) a “gostei muitíssimo” (nota 9) e uma escala estruturada de 5 pontos de intenção de compra variando do “certamente compraria (nota 1) a “certamente compraria (nota 5). Os dados da avaliação de aceitabilidade dos iogurtes pela escala hedônica serão avaliados através da análise de variância (ANOVA), se forem verificadas diferenças entre as amostras será utilizado o teste de Tukey. As análises serão realizadas com o auxílio do programa SPSS (*Software Package Statistical System*), versão 17.0, adotando-se o nível de significância de 5%. Espera-se com esse estudo, a boa aceitabilidade dos produtos desenvolvidos, e sua possível inserção no mercado de consumo, contribuindo para a diversificação de produtos a base de probióticos e valorização das frutas regionais.

PALAVRAS-CHAVE: Probiótico. Microbiota Intestinal. Alimentos Funcionais.

* Graduando em Nutrição da Faculdade Maria Milza - FAMAM. Email: e_livelton12@hotmail.com.

** Docente da Faculdade Maria Milza - FAMAM. Email: manuelabarreto_n@hotmail.com.