Encontro de Saberes 2015 - XXIII Seminário de Iniciação Científica

DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTO FERMENTADO SIMBIÓTICO A BASE DE SOJA ADICIONADO DE FRUTAS VERMELHAS

GIULIA DE CARVALHO GOMES (Autor), LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA (Orientador), SILVIA CARDOSO POLIZZI (Co-Autor), KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA (Co-Autor), PATRICIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA (Co-Autor)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Resumo:

DESENVOLVIMENTO DE FLAN PREBIÓTICO A BASE DE SOJA ADICIONADO DE CALDA DE AMORA O aumento da expectativa de vida dos brasileiros e ao mesmo tempo, o crescente aparecimento de doenças crônicas, tem levado a uma maior preocupação por parte da população com a alimentação, promovendo assim, uma forte demanda por alimentos que promovam efeitos benéficos adicionais à saúde humana, além de sua simples função de nutrir. A soja e seus derivados são alimentos funcionais, no entanto, o consumo de seus derivados é limitado, principalmente, devido ao sabor e aroma desagradáveis desenvolvidos durante o processo tradicional de sua elaboração. Diante disso, esse estudo teve como objetivo elaborar um flan prebiótico, a base de extrato de soja adicionado de calda de amora. Inicialmente, quatro formulações de extrato hidrossolúvel de soja (EHS) foram avaliadas (Teste de Ordenação de Preferência) a fim de obter os melhores EHS. Posteriormente, onze formulações foram elaboradas, com diferentes concentrações de prebióticos, de acordo com o Delineamento Composto Central Rotacional (DCCR), e submetidas a um teste de aceitação, utilizando a escala hedônica de 9 pontos. As amostras 2 (2,78% de inulina e 1,72 % de polidextrose), 6 (3,0% de inulina e 2,25 % de polidextrose) e 9 (2,25% de inulina e 2,25 % de polidextrose) foram as mais aceitas, sendo portanto, selecionadas para a elaboração do produto final. Os flans elaborados obtiveram boa aceitação sensorial (média dos escores entre 6 e 7) e apresentaram em média pH de 4.43, acidez de 0.2% de ácido cítrico, sólidos solúveis de 17.58 ºBrix, 77.18% de umidade, 0.44% de lipídios, 0.5% de cinzas e 2.37% de proteínas. A atividade antioxidante da calda foi significativamente menor que a da amora in natura (4917 g de fruta/ g de DPPH), tendo o flan a maior atividade antioxidante (média 450,56 g flan/g DPPH). As análises microbiológicas mostraram baixos níveis em condições satisfatórias de consumo.

Publicado em:

- Evento:Encontro de Saberes 2015
- Área:CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea:CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS