



BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA CAPRINA COM POTENCIAL SIMBIÓTICO

Julyana Cardoso Taveira[1], Thaisa Abrantes Souza Gusmão [2]

RESUMO

A demanda do consumidor em relação à alimentação saudável viabiliza o desenvolvimento de novos produtos com o intuito de unir qualidade nutricional e praticidade. O leite caprino e os seus derivados lácteos se enquadram nesse aspecto, pois contém alto teor nutricional e características funcionais. A bebida láctea fermentada caprina é uma excelente opção por utilizar o soro do queijo em sua composição além de também agregar outros componentes como probióticos, prebióticos e espessantes naturais. Com base no aumento da demanda e interesse por alimentos funcionais por parte da população e considerando as características nutricionais do leite caprino, o presente estudo visou desenvolver e avaliar as características físicas e físico-químicas de bebida láctea fermentada caprina com potencial simbiótico. O processo de obtenção das bebidas lácteas fermentadas foi estudado mediante planejamento experimental fatorial completo 2^2 com 3 experimentos no ponto central, sendo as variáveis independentes (aveia, inulina), avaliadas em dois níveis (-1 e +1), totalizando 7 experimentos. Após a análise dos resultados do planejamento experimental, foram selecionadas três amostras que foram submetidas a análises físico-químicas para avaliar a qualidade do produto final. A melhor formulação de acordo com os parâmetros analisados foi a formulação F4, com adição de 15g de inulina e 3g de aveia, que apresentou os melhores resultados físico-químicos, destacando-se como a mais adequada para o desenvolvimento de uma bebida nutritiva e funcional. Esses resultados indicam a viabilidade do uso de leite caprino em produtos inovadores, que atende os requisitos nutritivos e funcionais.

Palavras-chave: Caracterização; Leite Caprino; Probiótico; Prebiótico.



GOAT FERMENTED MILK DRINK WITH SYMBIOTIC POTENTIAL

ABSTRACT

Consumer demand for healthy eating enables the development of new products aimed at combining nutritional quality and convenience. Goat milk and its dairy derivatives fit this context, as they contain high nutritional value and functional properties. Fermented goat milk beverages are an excellent option because they use cheese whey in their composition, in addition to incorporating other components such as probiotics, prebiotics, and natural thickeners. Given the growing demand and interest in functional foods by the population and considering the nutritional characteristics of goat milk, the present study aimed to develop and evaluate the physical and physicochemical characteristics of a fermented goat milk beverage with symbiotic potential. The process of obtaining the fermented milk beverages was studied using a full factorial experimental design 2^2 with 3 experiments at the central point, with independent variables (oats, inulin) evaluated at two levels (-1 and +1), totaling 7 experiments. After analyzing the experimental design results, three samples were selected and subjected to physicochemical analyses to assess the quality of the final product. The best formulation, according to the analyzed parameters, was formulation F4, with the addition of 15g of inulin and 3g of oats, which showed the best physicochemical results, standing out as the most suitable for the development of a nutritious and functional beverage. These results indicate the viability of using goat milk in innovative products that meet nutritional and functional requirements.

Keywords: Characterization; Goat Milk; Probiotic; Prebiotic.