

Viabilidade de culturas lácticas em *Frozen Yogurt* de soja adicionado dos prebióticos inulina e frutooligossacarídeos (FOS)

Gilmar de Almeida Gomes¹, Julia Carolina Wurzel Ribeiro², Patricia dos Santos³, Liziane Schittler⁴, Weber da Silva Robazza⁴

Palavras-chave: viabilidade, culturas lácticas, Frozen Yogurt

O objetivo deste trabalho foi desenvolver *Frozen Yogurt* de leite de soja com adição de cultura de prebióticos e probióticos. O *Frozen yogurt* foi elaborado a partir de iogurte de leite de soja e acrescido de 1% de prebiótico (inulina ou frutooligossacarídeo), 0,25% de cultura starter (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*) e 0,25% de cultura probiótica (*Bifidobacterium animalis* e *Lactobacillus acidophilus*). Para avaliar as condições higiênicas sanitárias foram realizadas análises de Coliformes totais e fecais, e *Staphylococcus coagulase positiva*, logo após sua formulação. As análises de viabilidade das culturas probióticas foram realizadas logo após a formulação, com 30, 60, 90 e 120 dias de armazenamento. O *frozen yogurt* adicionado de inulina manteve sua viabilidade probiótica até 60 dias de armazenamento. Já a amostra com frutooligosacarídeo e sem adição de prebiótico até 30 dias de armazenamento. Não havendo diferença significativa entre as amostras desenvolvidas em relação a viabilidade da cultura prebiótica. A caracterização físico-química do Frozen foi realizada entre o segundo e o quinto dia de armazenamento sendo determinada uma média de 74,1% de umidade, 0,95% de cinzas, 3,38% de proteínas, 2,37% de gordura, 19,53% de carboidratos, pH 4,79, e 0,77% de acidez titulável. A análise sensorial do *Frozen yogurt* foi realizada após 30 dias de armazenamento, por 80 provadores não treinados, através do teste de escala hedônica. A amostra 1, contendo Inulina, obteve nota média geral de 7,76, e a Amostra 2, obteve 7,28. Dentro da escala hedônica essas notas estão entre 8-gostei muito e 7-gostei moderadamente, o que representa um resultado satisfatório.

¹ Orientador, Professor do Departamento de Engenharia de Alimentos do CEO-UDESC-
gilmargomess@yahoo.com.br

² Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos do CEO-UDESC, bolsista de iniciação científica PROBITI/UDESC

³ Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos do CEO-UDESC, bolsista de iniciação científica PIVIC/UDESC

⁴ Professor(a) Participante do Curso de Engenharia de Alimentos do CEO-UDESC