



DESENVOLVIMENTO DE SORVETE POTENCIALMENTE PROBIÓTICO DE LEITE DE CABRAS ADOÇADO COM MEL DE ABELHAS AFRICANIZADAS.

Clara Mítia de Paula¹, Masu Capistrano Camurça Portela², Germana Olímpio Carvalho do Nascimento¹, Suelene Carlos Pereira³, Júlio Otávio Portela Pereira¹, Karina Maria Olbrich dos Santos⁴.

- (1) Instituto Federal de Ciência, Educação e Tecnologia do Ceará
- (2) Faculdades INTA
- (3) Universidade Estadual Vale do Acaraú
- (4) Embrapa Caprinos e Ovinos

Probióticos são produtos que carregam, na forma viável, bactérias de origem intestinal humana com finalidade principal de repor a microbiota intestinal. Estudos demonstraram que o sorvete pode ser um veículo apropriado para se adicionar probióticos à dieta humana. O leite de cabra é um produto caracterizado por vantagens como glóbulos de gordura de menor tamanho, alta digestibilidade, ser hipoalergênico, além de um bom balanço de aminoácidos essenciais. O mel é um produto de fácil digestão e assimilação, e por conter uma série de oligossacarídeos, pode estimular o crescimento, atividade e viabilidade de bactérias probióticas. O presente trabalho teve como objetivo produzir sorvete de leite de cabras, sabor morango, adoçado com açúcar e mel de abelhas africanizadas, contendo propriedades probióticas através da utilização de *Lactobacillus acidophilus*, bem como avaliar a viabilidade dos microrganismos após processamento. Foram desenvolvidas 3 formulações de sorvete, sendo uma adoçada com açúcar(A), outra com açúcar e mel em percentuais iguais(B), e uma última adoçada unicamente com mel(C). A avaliação da viabilidade do *L. acidophilus* no sorvete foi verificada nos tempos 0, 30, 45 e 60 dias de armazenamento a -18°C, utilizado o meio De Man Rogosa Sharp MRS, conforme a metodologia proposta pela INTERNACIONAL DAIRY FEDERATION – IDF. A viabilidade do *L. acidophilus* demonstrou-se satisfatória nas 3 formulações desenvolvidas durante o período de armazenamento, apresentando contagens dentro do sugerido pela legislação brasileira, ou seja, mínimo de 10⁶ UFC/g de células probióticas viáveis. Pode-se concluir que, nas condições utilizadas, foi possível produzir sorvete de leite de cabras adoçado com açúcar e mel de abelhas, com propriedades probióticas, durante armazenamento de 60 dias.

Órgão financiador: CENTEC, Programa BITEC/CNPq/IEL, Embrapa Caprinos e Ovinos, Melnor Cearapi.