

analisadas quanto aos teores de umidade, proteínas, cinzas, sólidos totais e minerais (potássio, magnésio, sódio, fósforo e enxofre), sendo comparadas a uma bebida controle.

**Resultados:** A formulação com guabiroba apresentou aumento de 86% no teor de proteínas, enquanto uvaia reduziu esse conteúdo em cerca de 70%. Butiá e araçá também causaram reduções, de 40% e 9%, respectivamente. A umidade manteve-se estável em quase todas as amostras, exceto no butiá, que promoveu um acréscimo de 5,9%, resultando em uma redução de 44% nos sólidos totais. As cinzas mostraram variações discretas. No perfil mineral, o potássio aumentou 16% com araçá, seguido de butiá (8%) e guabiroba (6%), enquanto a uvaia reduziu esse teor em 12%. O magnésio aumentou 15% com a guabiroba e apresentou variações sutis nas demais. O sódio foi reduzido em todas as formulações, com destaque para a uvaia, que apresentou queda de 17%. O fósforo apresentou redução de 8% a 9% com as frutas e o enxofre variou levemente, com aumento na amostra com guabiroba.

**Conclusão:** A adição de frutas nativas brasileiras impactou significativamente os parâmetros físico-químicos e minerais das bebidas lácteas fermentadas. A guabiroba e o araçá destacaram-se por melhorar o perfil proteico e mineral; o butiá promoveu maior hidratação; e a uvaia contribuiu com a redução de sódio, mostrando que a escolha da fruta permite modular a composição final do produto.

#### Trab. 232

#### PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E MULTIELEMENTAR DE BEBIDAS LÁCTEAS ENRIQUECIDAS COM POLPAS DE FRUTAS NATIVAS DO BRASIL

**Autores:** AMANDA ALVES PRESTES, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, KARINE MARAFON, MATHEUS SBRUZZI FIEBIG, CRISTIANE VIEIRA HELM, DAYANNE REGINA MENDES ANDRADE, CAROLINA KREBS DE SOUZA, FERNANDA NUNES FERREIRA, JEFFERSON SANTOS DE GOIS, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO

*Instituição:* UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

**Introdução:** A incorporação de frutas nativas brasileiras em bebidas lácteas fermentadas tem se mostrado uma estratégia eficiente para a modulação nutricional desses produtos, agregando valor funcional e promovendo o aproveitamento de ingredientes regionais ainda pouco explorados.

**Objetivo:** Avaliar o efeito da adição de polpas de araçá, butiá, guabiroba e uvaia sobre a composição físico-química e mineral de bebidas lácteas fermentadas, visando o desenvolvimento de formulações com perfil nutricional aprimorado.

**Metodologia:** Foram elaboradas bebidas fermentadas com 15% de polpa de cada fruta nativa. As amostras foram