

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BEBIDA PASTEURIZADA COM SORO DE LEITE BOVINO E SABOR DE FRUTA TROPICAL

DA SILVA, E.V.C (1).; DE LIMA, L. D.S (1).;
FARIAS, F.C(1).; MATTIETTO, R.A (2)

Universidade do Estado do Pará – Centro de
Ciências Naturais e Tecnologia - Travessa Enéas
Pinheiro, 2626, UEPA – Belém –PA, Brasil. (2)
Embrapa Amazônia Oriental. Laboratório de
Agroindústria – Belém, PA. E mail:
elen.vanessa@bol.com.br.

A qualidade de um alimento é definida pela sua composição, suas propriedades nutricionais e funcionais. A composição é caracterizada pelas quantidades ou proporções de seus vários componentes; as propriedades nutricionais pela sua riqueza em nutrientes essenciais, pela biodisponibilidade de tais nutrientes e pela ausência de substâncias tóxicas e/ou antinutricionais. O objetivo deste trabalho foi a caracterização de uma bebida elaborada a partir do soro de leite bovino com características nutricionais e funcionais, adicionada de goiaba (*Psidium guajava* L.) e taperebá (*Spondias mombin* L.), frutas da região ricas em vitaminas, minerais e outros componentes de fundamental importância nutricional. Foram realizadas nas bebidas análises de umidade, proteínas, cinzas, lipídeos, carboidratos, carotenóides totais, fibras, valor calórico, acidez, pH e Brix. Na análise físico-química os resultados mostraram que a bebida sabor taperebá apresentou 82,62% de umidade; 0,71% de proteínas; 0,32% de

cinzas; 0,52% de lipídios; 14,86% de carboidratos; 5,92 µg/g de carotenóides totais; 0,97% de fibras; valor calórico de 65,99 kcal/100g; 0,32% acidez; pH 3,51 e 17 °Brix. Enquanto que a bebida sabor goiaba apresentou 73,48% de umidade; 0,60% de proteínas; 0,49% de cinzas; 1,46% de lipídios; 18,97% de carboidratos; 10,26 µg/g de carotenóides (licopeno); 5% de fibras; valor calórico 86,42 kcal/100g; 0,21% acidez; pH 4,46 e 17 °Brix. A partir da elaboração da bebida pasteurizada a base de soro de leite bovino, podemos constatar que além da agregação de valor a um resíduo que possivelmente seria descartado pelos laticínios, as análises físico-químicas mostraram que esta bebida com sabor de frutas regionais (goiaba e taperebá) é nutritiva, tendo em vista consideráveis teores de fibras, além de importantes quantidades de carotenóides.

Palavras chave: bebida, soro, funcional