



## II Simpósio sobre Inovação e Criatividade Científica na Embrapa

Brasília, 28 a 30 de abril 2010

### **Obtenção de bebida láctea probiótica a partir de soro e leite de cabra, polpa de frutas cultivadas no semi-árido e galactomananas extraídas de vegetais do Bioma Caatinga**

Karina M. O. dos Santos<sup>1</sup>, Flávia Carolina Alonso Buriti<sup>1</sup>, Antônio Sílvio do Egito<sup>1</sup>, Renato de Azevedo Moreira<sup>2</sup>, Selene Daiha Benevides<sup>1</sup>, Luis Eduardo Laguna<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Caprinos e Ovinos, <sup>2</sup>Universidade de Fortaleza (UNIFOR)

O desenvolvimento de produtos lácteos caprinos adicionados de bactérias probióticas constitui uma alternativa para a inovação no crescente mercado de alimentos funcionais, podendo contribuir para o fortalecimento da caprinocultura leiteira. O soro resultante do processamento de queijos é um resíduo rico em nutrientes de alto valor biológico e sua utilização na formulação de alimentos, como as bebidas lácteas, evita seu descarte no meio ambiente. A formulação de bebidas lácteas geralmente inclui aditivos que visam a obtenção da consistência desejada. As sementes de alguns vegetais do bioma Caatinga acumulam elevadas quantidades de galactomananas, polissacarídeos que podem ser utilizados em alimentos como hidrocolóides, modificadores de textura e fontes de fibra alimentar. Além disso, as galactomananas podem auxiliar na manutenção da microbiota intestinal saudável, pelo seu efeito bifidogênico. O presente projeto, que está em fase inicial, tem como objetivo a elaboração de uma bebida láctea probiótica à base de leite e soro de queijo caprinos, adicionada de polpa de graviola e goiaba, frutas cultivadas no semi-árido nordestino, e de galactomananas extraídas de sementes de *Caesalpinia pulcherrima*, espécie nativa do bioma Caatinga. A bebida resultante reunirá os benefícios nutricionais e funcionais dos probióticos, frutas e fibras, além de estimular o uso de matérias-primas da região Nordeste no desenvolvimento e na produção de alimentos inovadores.