

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM ADIÇÃO DE FARINHA DE GOJI BERRY

Kamila Paula Machado Rech

Tatiane Batista dos Santos

Fabiane Castro Cislaghi

Ivane B Tonial

Luciano Lucchetta

O soro de leite é um subproduto obtido através da coagulação do leite na produção de queijo. Por muito tempo, o soro foi considerado apenas um resíduo líquido descartável, gerando um problema ambiental. Uma das formas mais comuns desenvolvidas para aproveitamento do soro foi a produção de bebida láctea fermentada. Estas bebidas tem um apelo nutricional bastante significativo, podendo se agregar outras propriedades como as polpas ou extratos de fruta. Neste sentido, este estudo buscou avaliar a adição da farinha da fruta exótica 'Goji Berry'. Esta fruta de origem asiática possui sabor adocicado marcante e significativas propriedades bioativas. Em pré-teste realizado, verificou-se que há viabilidade tecnológica da adição da farinha a bebida láctea, demonstrando estabilidade aparente da mistura e permitindo a utilização desta mistura na geração do produto com propriedades bioativas. Quanto ao sabor e cor, percebeu-se que a pureza da farinha utilizada para adição a bebida influencia nestes quesitos. Ou seja, se torna importante a utilização de farinhas puras de Goji Berry para que se mantenham as características sensoriais e de cor no produto final.

Palavras-chave: Bebida Láctea; Soro; Reaproveitamento, Goji berry.
