



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0890

OTIMIZAÇÃO DA ESTABILIDADE E FUNCIONALIDADE DE BEBIDA SIMBIÓTICA DE SOJA ADICIONADA DE *L. RHAMNOSUS SP.* DURANTE VIDA DE PRATELEIRA

Maria Fernanda Perina Ferreira (Bolsista SAE/UNICAMP), Olga Mondragón-Bernal e Prof. Dr. Francisco Maugeri Filho (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Exopolissacarídeos –EPS– produzidos por bactérias lácticas proporcionam textura, viscosidade e retenção de umidade em alimentos fermentados e são considerados como seguros ao serem sintetizados in situ. Alimentos probióticos devem conter células vivas em números elevados com persistência no trato intestinal (TI) e resistência a barreiras, tais como, suco gástrico, biliar e lisozima. Com o objetivo de melhorar a estabilidade durante 30 dias de prateleira de alimentos simbióticos fermentados de soja (EHsoja), foi realizado um delineamento experimental, segundo Plackett & Burman, para avaliar o efeito de 6 variáveis: proporção do *L. rhamnosus*, % de Sacarose, % do EHS, % de lactato de cálcio, % de FOS e % de povidexrose. As respostas para 10, 20 e 30 dias de prateleira foram: sinérese, EPS, pH, contagens e parâmetros reológicos. O lactato de cálcio foi significativo para aumento da sinérese. Sacarose, povidexrose e FOS, foram significativos para menor sinérese. Os melhores ensaios foram 2, 5, 9 e 11, apresentando maior estabilidade, e 7, pelas boas propriedades reológicas. Em todos houve pequena variação no pH e as altas contagens de células viáveis foram mantidas. Com os melhores ensaios foram realizados testes terapêuticos de resistência às condições simuladas do TI in vitro. Os ensaios 9, 7 e 5, apresentaram os melhores resultados de resistência, com redução menor que 35% em relação às contagens iniciais.

Exopolissacarídeos - Probióticos - Extrato hidrossolúvel de soja