

**Área:** Ciências da Saúde

**Projeto:** MELHORAMENTO DO PERFIL SENSORIAL E DA ACEITAÇÃO DO LEITE DE CABRA FERMENTADO

**Autores:** AMANDA GONELLI GONÇALVES (PROBIC - 2013/2014); CAROLINA PIRES BELLINI (PROBIC - 2013/2014); NATHÁLIA BARBOSA KALIFI (PROBIC - 2013/2014); YASMIN NEVES VIEIRA SABINO (PROBIC - 2013/2014); MIRIAN PEREIRA RODARTE; MARTHA EUNICE DE BESSA; LOUISE CRISTINE CÂNDIDO DA SILVA; MIRIAM APARECIDA DE OLIVEIRA PINTO (ORIENTADOR)

**Resumo:**

Os componentes biofuncionais naturais do leite de cabra e a sua hipoalergenicidade estimulam seu emprego como matéria-prima para obtenção de leite fermentado. O presente estudo desenvolveu leites fermentados a partir de leite de cabra com atributos sensoriais atrativos ao consumidor, analisando a percepção sensorial e perspectivas de inserção dos produtos elaborados no mercado de lácteos. As dificuldades de processamento do leite de cabra fermentado foram atenuadas pelo emprego de sólidos solúveis e de sua concentração por evaporação. As formulações desenvolvidas empregaram cultura probiótica e prebiótico agregando potencial de alegação funcional aos produtos desenvolvidos. Os requisitos físico-químicos e microbiológicos foram avaliados durante o armazenamento dos leites fermentados e estavam de acordo com a legislação vigente. As características probióticas das três formulações testadas foram preservadas, uma vez que apresentaram contagens de células viáveis *L. acidophilus* LA-5, *Bifidobacterium* BB-12 e *S. thermophilus* superiores a  $1 \times 10^6$  UFC /mL ao longo de 28 dias de armazenamento. A amostra de leite fermentado LF3 foi correlacionada aos atributos sabor e acidez, enquanto que as amostras LF1 e LF2 apresentaram correlação com os atributos viscosidade e aroma, pela Análise dos Componentes Principais. Na avaliação da percepção sensorial utilizando-se a escala hedônica e o Discurso do Sujeito Coletivo constatou-se que, o sabor e o aroma típicos presente nos produtos derivados de leite de cabra não influenciaram na intenção de compra, que foi expressiva para todos os leites fermentados. O Discurso do Sujeito Coletivo acessou os mecanismos capazes de elucidar as perspectivas do consumidor em relação ao lançamento de um novo produto, verificando o perfil dos consumidores e os fatores envolvidos na aquisição do leite de cabra fermentado e sua inserção no mercado de lácteos.