ISSN 2317-0050, Volume 1, Número 1, 2012.

PRODUÇÃO DE LEITE FERMENTADO COM ADIÇÃO DE LEITE DE COCO

YOLANDA ALBERTINA DA SILVA BESERRA [1]
REBECA ALVES DE BARROS [2]
FRANCISCO DANILO MORAIS DA SILVA [3]
CRISTIANA PAULA FERNANDES MOREIRA [4]

RESUMO

Leite fermentado é o processo resultante de fermentação láctica, adicionado ou não de frutas, açúcar e outros ingredientes que melhorem sua apresentação e modifiquem seu sabor. O objetivo deste trabalho foi o desenvolvimento de leites fermentados com adição de leite de coco, visando acrescentar características específicas à bebida, como plasticidade e brilho, além de agregar nutrientes ao mesmo. Foram realizadas 3 formulações, a primeira (A) e a terceira (C) com adição de 10 % de leite em pó desnatado e a segunda (B) com adição de 12 % de leite em pó desnatado. Nas formulações A e B foram adicionadas 0,75 % de leite de coco, 12 % de sacarose e 3 % de inoculo; já na formulação C foi adicionada 1 % de leite de coco, 12 % de sacarose e 3 % de inoculo. Foram encontrados valores de pH de 6,47, 6,49 e 6,47 para os experimentos A, B e C, respectivamente; acidez em °Dornic, de A – 74,7°D, B – 71°D e C – 72,67°D; e biomassa seca de: experimento A de 9,93 g/L, experimento B de 16,15 g/L e experimento C de 11,41 g/L. Resultando em produtos de excelente qualidade e de futuro promissor para o setor láctico.

Palavras-chave: NOVOS PRODUTOS, CULTURA SIMBIÓTICA;, FERMENTAÇÃO LÁCTICA..

---

[1] UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAIBA, yolanda.beserra@hotmail.c;
[2] UEPB, bekinha.barros@hotmail.co;
[3] UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA, danilobs10@hotmail.com;
[4] UEPB, cris_quimicaindustrial@ho;