



## Desenvolvimento e Análise Sensorial de Iogurte Simbiótico com *Lactobacillus acidophilus* e com Adição de Farinha de Banana Verde

Clara Albernaz Moreira, Felipe Antunes Luz de Oliveira, Victor Jordan Souto da Paixão, Rodrigo Fortunato de Oliveira, Fábio da Costa Henry

O setor lácteo segue a tendência da produção de alimentos funcionais que proporcionam benefícios à saúde e praticidade na alimentação da população. Desse modo, o projeto visa desenvolver um iogurte simbiótico com as bactérias probióticas (*Lactobacillus acidophilus*) com adição de farinha de banana verde (*Musa spp.*), utilizada como um potencial ingrediente prebiótico e agente de textura. A pesquisa será realizada a partir da separação das amostras em quatro tratamentos, com adição da cultura láctea “Y 450 B”, da cultura probiótica pura “LA 3” e diferentes proporções da farinha de banana verde (0%, 5% e 10%) e uma amostra controle. A viscosidade será analisada através do copo Ford nº 2 e o tempo de esvaziamento do copo, obtendo o resultado final através da fórmula:  $\text{Viscosidade} = (3,846 \times \text{Tempo}) - 17,3] \times \text{Densidade}$ . Para análise de textura, será utilizado texturômetro universal TAXT2, com probe cilíndrico de fundo chato de 35 mm de diâmetro (A/BE 35) e os resultados finais serão obtidos com auxílio do programa Texture Expert versão 1.11 para TPA (Texture Profile Analysis). A avaliação sensorial será realizada por julgadores não treinados que serão recrutados entre alunos e funcionários da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, após comprovação da inocuidade dos produtos mediante análise microbiológica. A viscosidade, textura e análise microbiológica serão realizadas nos períodos 0 (Início do experimento), 15, 30 e 45 dias de armazenamento. Com os dados de viscosidade, textura, análises microbiológica e sensorial, espera-se obter resultados, a respeito da melhor composição do iogurte simbiótico com diferentes proporções de farinha de banana verde.

Instituição do Programa de IC, IT ou PG: Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro - UENF

Fomento da bolsa (quando aplicável): CNPq