



UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
FACULDADE DE ENGENHARIA
ENGENHARIA DE ALIMENTOS



KELLEN APARECIDA LEANDRO DA SILVA
STEFANIA PEREZ MEDEIROS

Bebida fermentada de extrato hidrossolúvel de soja (*Glycine Max L*) sabor ameixa

Dourados-MS

2022



UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
FACULDADE DE ENGENHARIA
ENGENHARIA DE ALIMENTOS



Bebida fermentada de extrato hidrossolúvel de soja (*Glycine Max L*) sabor ameixa

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Engenharia de Alimentos, da Universidade Federal da Grande Dourados, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Angela Dulce Cavenaghi Altemio.

Dourados-MS

2022

Bebida fermentada de extrato hidrossolúvel de soja (*Glycine max L*) sabor ameixa

Fermented beverage with water-soluble soy extract (*Glycine max L*) with plum flavor

Stefania Perez Medeiros^{1*}, Kellen Aparecida Leandro da Silva¹, Angela Dulce Cavenaghi
Altemio¹

RESUMO

O presente trabalho tem por objetivo avaliar o desenvolvimento da bebida fermentada de extrato hidrossolúvel de soja (*Glycine max L*) sabor ameixa, utilizando fermento láctico (*Lactobacillus acidophilus LA-5*, *Bifidobacterium BB-12* e *Streptococcus thermophilus*), como alternativa ao uso de bebidas lácteas. Foram elaboradas três formulações variando o hidrocoloide (goma guar, gelana e CMC). Foram avaliadas o pH, sólidos solúveis, acidez, contagem de células viáveis e avaliação sensorial (CATA, teste de aceitação e intenção de compra). O valor de pH, acidez titulável, sólidos solúveis totais atenderam a legislação vigente. A contagem de células viáveis inoculadas foi menor do que os valores inoculados. De acordo com o resultado do CATA foi possível identificar os termos descritores para bebida láctea fermentada ideal e que os tratamentos apresentaram - se distantes destes por não ser uma bebida láctea e sim um produto vegano. O atributo aceitação global variou de e “gostei muito” a “gostei ligeiramente”. Os resultados demonstram que as formulações das bebidas fermentadas de extrato hidrossolúvel de soja (*Glycine max L*) sabor ameixa tem potencial mercadológico.

Palavras-chave: Óleo de coco; Fermentação; Análise sensorial;

ABSTRACT.

The present work aims to evaluate the development of a fermented beverage with water-soluble soy extract (*Glycine max L*) plum flavor, using lactic ferment (*Lactobacillus acidophilus LA-5*, *Bifidobacterium BB-12* and *Streptococcus thermophilus*), as an alternative to the use of beverages dairy. Three formulations were prepared varying the hydrocolloid (guar gum, gellan and CMC). pH, soluble solids, acidity, viable cell count and sensory evaluation (CATA, acceptance test and purchase intent) were evaluated. The pH value, titratable acidity, total soluble solids complied with current legislation. The inoculated viable cell count was lower than the inoculated values. According to the CATA result, it was possible to identify the descriptor terms for ideal fermented dairy drink and that the treatments were far from these because it is not a dairy drink but a vegan product. The global acceptance attribute ranged from and “liked a lot” to “liked slightly”. The results demonstrate that the formulations of fermented beverages with water-soluble soy extract (*Glycine max L*) plum flavor have marketing potential.

Keywords: coconut oil; Fermentation; Sensoty analysis;

¹ Universidade Federal da Grande Dourados. *E-mail: stefania.medeiros @hotmail.com