

PRODUÇÃO, ANÁLISE E PESQUISA DE BEBIDAS VEGETAIS FERMENTADAS TIPO KEFIR

Eduarda Rech Wasem e Yasmim Cunha de Mattos

Orientadora: Aline Batista De Souza

Co-orientadora: Paola Del Vecchio

Introdução

As constantes transformações no mundo impactam diretamente a indústria alimentícia. No decorrer dos anos visualiza-se um aumento significativo no percentual de indivíduos alérgicos e intolerantes à lactose. Segundo o Departamento de Comissão Científica de Alergia Alimentar da Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (ASBAI), estima-se que 2% a 3% dos adultos são acometidos por alguma condição alérgica. Além disso, a taxa de adeptos à dieta vegetariana é elevada anualmente, dessa maneira reconhece-se a necessidade de produtos que supram essas demandas.

O Kefir é um leite fermentado, com baixo pH, produzido através dos grãos de kefir, que são microrganismos formadores de colônias. Esse probiótico oferece benefícios à saúde de quem o ingere, contribuindo para o equilíbrio da microbiota intestinal (Batista, Jesus e Freitas, 2021). O Kefir é comumente fermentado com leite de origem animal, todavia, no presente trabalho será utilizado leite de: coco, aveia, banana, castanha do pará e semente de girassol para a fermentação.

Objetivos

O objetivo do seguinte trabalho é elaborar bebidas vegetais fermentadas tipo kefir e kefir de leite, a partir do estudo de amostras, para que ele atinja o interesse comercial e considerando suas alterações pré/probióticas. Através de análises das propriedades físico-químicas e sensoriais do produto, comparando com o iogurte já produzido com leite de vaca e estudando a sua viabilidade econômica.

Justificativa

Sendo um produto já procurado desde de sua estreia no mercado capitalista, o iogurte tem sido uma alternativa para sobremesa ou, pelas marcas mais saudáveis, um suplemento até recomendado. Com o aumento da procura de artigos alimentícios menos industrializados e sem origem animal, as receitas naturais e produtos veganos vêm ganhando importância no dia a dia da população.

Bebidas probióticas têm ganhado alta recentemente, assim como o kefir, uma cultura de bactérias que demonstra-se viável para dietas e reeducação alimentar, já que proporciona uma opção com menos açúcares, mas com prebióticos benéficos à saúde. Tradicionalmente, os grãos do Kefir são mergulhados em leites animais para gerar o iogurte, porém esse processo não abrange todos interesses dos consumidores, seja por religião, seja por veganismo ou outra espécie de regime alimentar.

Metodologia



Resultados

Tabela 1. Resultado da contagem padrão realizada na análise microbiológica

Amostra	Diluição (10 ⁻⁴)	Diluição (10 ⁻⁵)	Diluição (10 ⁻⁶)
Extrato de Coco fermentado	Incontável	1200 UFC/ml	Incontável
Leite de Vaca fermentado	450 UFC/ml	425 UFC/ml	450 UFC/ml
Grãos de kefir utilizados para a fermentação do extrato de coco	Incontável	1100 UFC/gl	2400 UFC/g
Grãos de kefir utilizados para a fermentação do leite de vaca	Incontável	Incontável	Incontável

Fonte: Autoria própria (2022)

Tabela 2. Resultado teste sensorial discriminativo de ordenação

Característica	Fermentado de coco	Fermentado de leite de vaca caseiro	Fermentado de leite de vaca comercializado
Sabor	20	13	12
Textura	11	15	17
Cheiro	16	15	16
Aparência	14	11	15
Acidez	17	13	13
Doçura	15	14	13

Fonte: Autoria própria (2022)

Conclusão

A partir das análises feitas e dos resultados apresentados das bebidas fermentadas de substratos vegetais, pode-se concluir que o fermentado vegetal tipo kefir que apresentou resultados semelhantes às bebidas já comercializadas e às tradicionais, como o leite de vaca nas análises físico-químicas e resultados até superiores nas análises microbiológicas. Dessa maneira, expõe-se à necessidade de investimento no setor alimentício com foco em dietas restritivas e constata-se um produto viável com possíveis propriedades probióticas, adaptável para todo tipo de alimentação.

Apoio

Referências