

## **Avaliação de parâmetros físico-químicos de bebidas lácteas comercializadas em Erechim – RS**

GARBIN, Cassiane Marini<sup>1</sup>  
ROSA, Leonardo Souza<sup>2</sup>

O aumento da preocupação com a saúde e a busca por uma vida mais saudável faz com que consumidores busquem no mercado produtos inovadores, saudáveis, práticos, seguros e com alguma propriedade funcional. A bebida láctea insere-se nesta categoria, pois apresenta em sua composição o soro de leite, gerando benefícios à saúde, devido seu alto valor nutritivo, promovendo bem estar, prevenção de algumas doenças, além de ter um baixo custo. O soro de leite é um subproduto da indústria de laticínios que apresenta lactose e proteínas de grande valor biológico em sua composição, tornando a bebida láctea um produto rico em nutrientes. Em face disso, o trabalho tem como objetivo avaliar parâmetros físico-químicos de bebidas lácteas fermentadas sabor morango comercializadas em Erechim. O parâmetro pH foi determinado conforme potenciômetro marca Tecpon modelo MPA 210. A determinação de umidade foi realizada em balança determinadora por infravermelho marca Marte modelo ID 200. A gordura foi determinada segundo método de Gerber. O parâmetro proteína foi determinado em analisador ultra-sônico, utilizando-se 5,0 mL de amostra a temperatura entre 7°C e 15°C. Os testes enzimáticos de fosfatase alcalina e peroxidase foram realizados com o auxílio de fitas reativas Cap-Lab®. Os resultados foram comparados aos padrões estabelecidos por Brasil, 2005. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Para tanto, em agosto de 2018 foram coletadas aleatoriamente amostras de três marcas de bebida láctea sabor morango onde se avaliaram os parâmetros físico-químicos: umidade, gordura, proteína, pH, testes de fosfatase e peroxidase. Os resultados indicaram a existência de diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) entre os parâmetros umidade, gordura e pH para as três marcas avaliadas. Os valores médios encontrados para os parâmetros analisados na marca A foram: umidade ( $84,94\% \pm 0,11$ ), gordura ( $1,60\% \pm 0,11$ ), proteína ( $1,33\% \pm 0,332$ ) e pH ( $4,14\% \pm 0,021$ ). A marca B obteve os seguintes resultados: umidade ( $83,88\% \pm 0,657$ ), gordura ( $2,36\% \pm 0,152$ ), proteína ( $1,32\% \pm 0,153$ ) e pH ( $3,99 \pm 0,025$ ). Na marca C foram obtidos os seguintes resultados: umidade ( $84,83\% \pm 0,54$ ), gordura ( $1,96\% \pm 0,124$ ), proteína ( $1,53\% \pm 0,132$ ) e pH ( $4,37 \pm 0,066$ ). As três amostras apresentaram fosfatase (negativa) e peroxidase (positiva), indicando que todas as marcas de bebidas lácteas foram submetidas a tratamento térmico compatível aquele especificado na legislação vigente. De acordo com os parâmetros físico-químicos de qualidade estabelecidos para bebida láctea fermentada e considerando-se as condições experimentais, foi possível concluir que as três marcas (A, B e C) não atendem a legislação vigente para bebidas lácteas em relação ao parâmetro proteína (mínimo 1,7%), logo, não oferecem ao consumidor um produto nutricionalmente adequado.

**Palavras-chave:** bebida láctea, proteína, legislação, valor nutricional.

**Modalidade:** Pesquisa.

<sup>1</sup> Engenharia de alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul *Campus* Erechim, [cassiane.m@hotmail.com](mailto:cassiane.m@hotmail.com)

<sup>2</sup> Orientador, professor, Engenharia de alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul *Campus* Erechim, [leonardo.souza@erechim.ifrs.edu.br](mailto:leonardo.souza@erechim.ifrs.edu.br)