

## Desenvolvimento de bebida fermentada à base de polpa de coco, bactérias probióticas e resíduo agroindustrial vinícola

Francieli das Neves Wanner<sup>1</sup>, Larissa Lemos Noack<sup>1</sup>, Márcia Victória Silveira<sup>1</sup>, Renato Queiroz Assis<sup>1</sup>, Médelin Marques da Silva<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus Rolante*. Rolante, RS.

\*Orientador(a)

A demanda por alimentos diversificados, como os sem lactose, aumentou nos últimos anos e a indústria alimentícia vem procurando vencer desafios tecnológicos e ofertar uma maior variedade desses produtos. Ademais, as agroindústrias vinícolas geram grande quantidade de resíduos (bagaço de uva) que, normalmente, viram descarte ou são subaproveitados. Nessa perspectiva, o objetivo deste trabalho é desenvolver uma bebida fermentada à base de polpa de coco, bactérias probióticas e resíduo agroindustrial vinícola (bagaço de uva). O bagaço de uva foi adquirido na vinícola Benatto<sup>®</sup>, situada na Boa Esperança (4º Distrito de Rolante, RS) e armazenado à -18°C no Laboratório Agrotécnico do IFRS Campus Rolante até o seu uso. Na sequência, o bagaço de uva foi seco em estufa de convecção a 70°C por 72h e, então, moído e transformado em farinha com auxílio de um moinho de facas. O teor de umidade da farinha de bagaço de uva ao final da secagem foi de  $0,46 \pm 0,11$  %. Para o preparo da bebida fermentada, a polpa de coco (1700 g) foi aquecida até 45°C e as bactérias probióticas (BioRich<sup>®</sup>) e a sacarose foram adicionadas, respectivamente, na proporção de 0,1% m/m e 5% m/m. A formulação do tratamento 1 (T1, controle) utilizou os ingredientes recém mencionados, enquanto as demais formulações adicionaram farinha de bagaço de uva nas proporções de 1,0% (T2), 2,5% (T3), e 4,0% (T4). Logo após o preparo, a bebida foi mantida a 45°C por 12h para fermentação e no transcorrer desse tempo, as amostras foram refrigeradas (8°C) por 24h. Essas amostras foram analisadas quanto aos sólidos solúveis totais (SST) e a cor (CIE  $L^*a^*b^*$ ). A análise estatística dos dados foi realizada por meio do SAS 8.0<sup>®</sup>, onde se realizou análise de variância (ANOVA;  $p \leq 0,05$ ) e teste de médias (Tukey). Os resultados demonstraram que as bebidas fermentadas com adição de farinha de bagaço de uva (T2, T3 e T4) obtiveram valores mais elevados de SST, refletindo a composição da farinha de bagaço de uva adicionada que é rica em fibras e carboidratos. De acordo com a escala CIE  $L^*a^*b^*$ , em relação à luminosidade, valores mais próximos de 100, indicam cores mais claras, situação que foi comprovada para a bebida controle. Os valores de  $a^*$  e  $b^*$  das bebidas fermentadas com adição de farinha de bagaço de uva (T2, T3 e T4) foram compatíveis com a coloração da matéria-prima adicionada às bebidas, ou seja, apontando a coloração bordô escura. Assim, foi possível produzir uma alternativa de bebida nutritiva para pessoas intolerantes à lactose e, ao mesmo tempo, possibilitar um melhor aproveitamento de resíduos vinícolas.

Palavras-chave: Bebida fermentada; Resíduo vinícola; Produtos zero lactose.