PRODUÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA COM LEITE E SORO A2A2 SEMIDESNATADO E DESNATADO

Anna Beatriz Kos Lopes – Colégio Agrícola Augusto Ribas – CAAR – annabeatrizkoslopes@gmail.com
Natália Manosso – Colégio Agrícola Augusto Ribas – CAAR – manossonatalia@gmail.com
Profª. Dra.Rosa Maira Tonet – Secretaria Estadual de Educação do Paraná – SEED/PR – matonet1@hotmail.com

Resumo:O experimento foi realizado no Colégio Agrícola Augusto Ribas, tendo como objetivo avaliar as características sensoriais da bebida láctea desenvolvida com o leite A2A2 em conjunto com o soro obtido por após a produção de queijo tipo minas frescal. Foram utilizados dois sabores de achocolatados (morango e chocolate), produzindo quatro bebidas diferentes, duas com o soro e leite A2A2 semidesnatado e duas com o soro e leite A2A2 desnatado, com achocolatado sabores de morango e chocolate. Ao final da produção realizou-se uma análise sensorial utilizando o teste de escala hedônica, onde as bebidas foram avaliadas quanto a parâmetros de aparência, aroma, sabor, textura e impressão global.
Palavras-chave: Caseína A2A2, leite desnatado, leite semidesnatado, soro.

1. Introdução

Este experimento teve como objetivo a avaliação e comparação da bebida láctea com o uso de leite semidesnatado e desnatado do tipo A2A2. A característica que difere estes tipos de leite é o teor de gordura presente, sendo que que leite desnatado tem teores máximos de 0,5% de gordura enquanto o semidesnatado pode ter teor de gordura de 0,6% a 2,9%.O leite A2A2 é aquele que possui em sua composição apenas a beta-caseína 2, portanto este reduz eventuais desconfortos em indivíduos que possuem sensibilidade a beta-caseína 1 (SCHIRRU e CORONA, 2017).

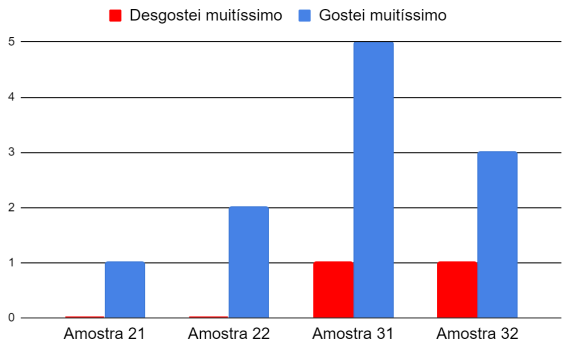
2. Materiais e Métodos

Para a produção da amostra A21 e A22 foram realizadas as seguintes etapas: a) Adicionado ao liquidificador dois litros de soro de leite e um litro de leite A2A2 desnatado; b) O líquido foi dividido em duas partes de 1,5L; c) Para a produção da amostra 21 foram adicionadas 7 colheres de pó saborizante de chocolate; d) Na produção da amostra 22 foram adicionadas 5 colheres de pó saborizante sabor morango. Para a produção das amostras A31 e A32 seguiram -se os mesmos processos porém com a utilização do leite A2A2 semidesnatado, a amostra A31 tendo sabor chocolate e a A32 sabor de morango.

3. Resultados

Os valores obtidos por meio dos testes sensoriais indicaram que a amostra A31 (leite A2A2 semidesnatado com sabor chocolate) apresentou melhores propriedades gustativas, uma vez que esta obteve um número maior de votos positivos.

Figura 01 – Bebida Láctea: cor, aparência, aroma, sabor, textura e impressão geral



Fonte: Elaborada pelos autores

4. Conclusão

Os dados obtidos demonstraram que as bebidas produzidas com o leite A2A2 semidesnatado e soro, com sabor chocolate foi a preferida.

Referências

SCHIRRU, E.; CORONA, F. A. (2017). Intolerância à lactose: diagnóstico, efeitos fisiológicos e alternativas de consumo. Revista de Nutrição, v. 30, n. 2, p. 261-271.