



DESENVOLVIMENTO DE SORVETE DE INHAME COM ADIÇÃO DE PROBIÓTICOS

Resumo

Ana Carolina Pedroso Ferreira
Andreia Zacarias

Edilceia Domingues do Amaral Ravazzani (Orientadora)

Diante de estilo de vida que leva os indivíduos a manter como base de sua alimentação os produtos industrializados, ricos em conservantes, aditivos químicos e grande quantidade de gordura, pode ocorrer um aumento de indivíduos com comprometimento na microbiota intestinal, considerando por outro lado, que a ingestão de produtos *in natura* vem reduzindo, é imperativo que se busque alternativas mais saudáveis e agradáveis para compor a alimentação. Assim, na tentativa de auxiliar na reversão deste cenário e adicionar a dieta, produtos saudáveis e suplementados com microrganismos vivos (probióticos), visando restaurar o equilíbrio adequado das bactérias benéficas, o presente estudo teve por objetivo desenvolver um sorvete enriquecido com cepas de microrganismos benéficos, com alto potencial de exercer a função de restaurar e equilibrar a microbiota intestinal, auxiliando na prevenção de possíveis intolerâncias, alergias, irritações da mucosa intestinal, deficiência imunológica e de vitaminas. Os pesquisadores intentam elaborar um produto composto pelos seguintes ingredientes: inhame, leite em pó, leite de coco e cepas probióticas. O inhame é rico em carboidratos de absorção lenta e apresenta propriedades funcionais e terapêuticas colaborando com o equilíbrio hormonal, apresenta ação anti-inflamatória, fortalece o sistema imunológico entre outros benefícios, além de proporcionar cremosidade ao produto final, devido a presença de fibras solúveis em sua composição. As cepas probióticas serão definidas de forma a permitir a estabilidade na formulação, bem como, sua ação benéfica ao organismo. Após finalização da formulação será necessário analisar se em todas as etapas do processo de fabricação, bem como no congelamento e armazenamento os microrganismos se mantiveram ativos e em níveis viáveis para conferir seus benefícios. Outro benefício esperado está associado a redução do teor de gordura do produto, uma vez que ao se substituir os ingredientes convencionais de um sorvete comum por ingredientes naturais espera-se garantir sabor e maior qualidade nutricional o que pode ser bastante atrativo ao consumidor. Acredita-se que a formulação tenha a densidade, característica, derretimento e durabilidade adequada às normas estabelecidas pela legislação pertinente e que resulte em um produto que atenda o público com disbiose ou que tenha comprometimento na mucosa intestinal fornecendo um produto saboroso nutritivo e com o diferencial de ser um alimento funcional e que atua de forma benéfica a saúde.

Palavras-chave: sorvete; probióticos; inhame; alimento funcional.