



VIII SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

6 a 8 de Junho de 2018



“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

ANÁLISE DE pH, ACIDEZ E SÓLIDOS SOLÚVEIS DE DIFERENTES MARCAS DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADA SABOR MORANGO

**Aline Benites de Oliveira¹; Claudini Ferreira Kumakura¹; Fernanda Santana de Oliveira¹;
Gabriel Alvarenga Zys¹; Gabrielli Romeiro¹; Thalia Araujo Levy¹; Michele Arias Delfino dos
Santos¹; Caroline Pereira Moura Aranha¹**

¹Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia, Engenharia de Alimentos, Dourados – MS. E-mail: CarolineAranha@ufgd.edu.br

Palavra-chave: Análises químicas, bebida láctea, °Brix.

Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (m/m) do total de ingredientes do produto. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o pH, acidez total titulável e sólidos solúveis totais das bebidas lácteas fermentada, sabor morango, das marcas Carolina (C), Itambé (I) e Ninho (N) adquirido no mercado de Dourados – MS. Nas amostras foram determinadas a acidez total por titulação, em % ácido láctico, com NaOH 0,1 M, o pH em pHmetro devidamente calibrado e a sólidos solúveis totais em refratômetro de campo. Os resultados obtidos, para as três marcas de bebida láctea, foram para a acidez total titulável (% ácido láctico) de 6,80% para marca C, de 9,14% para marca I e de 8,29% para marca N, com bases nesses valores é possível verificar que os valores oscilaram entre todas as marcas avaliadas. Já para o pH encontrou valores de 4,14, 4,14 e 3,84 para as marcas C, N e I, respectivamente. Os fatores que exercem maior influência na qualidade da bebida láctea e influenciam na sua aceitação são o pH e a acidez, as mudanças na acidez do produto ocorrem, em maior ou menor grau, dependendo da temperatura de refrigeração, do tempo de



**VIII SEMANA ACADÊMICA DE
ENGENHARIA DE ALIMENTOS
6 a 8 de Junho de 2018**



**“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”**

armazenamento e do poder de pós-acidificação das culturas utilizadas se relacionam às mudanças nos valores de pH. Para análise de sólidos solúveis totais os resultados das amostras foram para a marca Carolina de 15%, para Ninho de 6% e para a Itambé de 8%, com base nesses resultados a bebida láctea da marca Carolina apresentou maiores quantidade de sólidos solúveis que pode ser devido à falta de definição das quantidades limites de ingredientes pela legislação, como por exemplo, polpa de fruta. As bebidas lácteas avaliadas apresentaram resultados bem diferentes para todas as análises realizadas o que pode ser devido a legislação não padronizar as formulação das bebidas lácteas, deixando assim a critério das empresas.

