**EIXO TEMÁTICO:** Biotecnologia, Inovação e Saúde

## ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BEBIDA LÁCTEA CAPRINA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

FREITAS, K. F. 1, OLIVEIRA, F. P. de 1, GOUVEIA, A. K. R. 1, SILVA, T. A. 1, DIAS, L. O. 1, AREDES, L. H. G. 1, ALCÂNTARA-JÚNIOR, P. A. 1, SILVA-OLIVEIRA, G. N. 2, MATOS, R. A. T. 1 e MELO-SILVA, V. L. 1,2

1 Centro Universitário Cesmac, Curso de Medicina Veterinária

2 Centro Universitário Cesmac, Curso de Nutrição

E-mail do apresentador: kaiofernandesfreitas590@gmail.com

O leite de cabra pode ser considerado uma alternativa em relação ao leite bovino por ser potencialmente menos alérgico, principalmente em crianças. A proteína αs1-caseína, associada a processos alérgicos, está presente no leite caprino em menor quantidade. A substituição do leite bovino por caprino tem demonstrado resultados satisfatórios em até 40% dos casos. Seguindo essa tendência, a bebida láctea fermentada produzida com leite caprino tem conquistado espaço entre os consumidores e despertado o interesse dos pesquisadores, além de ser uma alternativa viável economicamente, sobretudo no que diz respeito ao aproveitamento de resíduos, como o soro do leite que possui compostos bioativos potencialmente valiosos que são extremamente importantes para a saúde. Além disso, a utilização da própolis vermelha constitui um ingrediente funcional na bebida láctea por ser uma fonte abundante de compostos bioativos com potencial antioxidante e atividade antimicrobiana. Portanto, a presente revisão de literatura tem por finalidade levantar dados físico-químicos e avaliar sua estabilidade em bebida láctea funcional elaborada com a matriz láctea caprina e a própolis vermelha como ingredientes biologicamente ativos. A presente revisão é uma compilação de artigos, teses e dissertações focando nos resultados das análises de pH, acidez, lipídeos, proteínas, umidade, lactose e compostos fenólicos totais. Em relação ao pH, em bebidas lácteas pode variar entre 4,00 a 4,50. Além disso, durante o período de estocagem podem ocorrer variações no pH. A acidez é outra variável que também pode sofrer alterações durante a estocagem, principalmente porque seu valor é inversamente proporcional ao pH. Os dados evidenciaram que a acidez pode variar entre 0,42 a 0,64 g de ácido láctico/100 mL de amostra. No que diz respeito a gordura sua variação pode ocorrer entre 3,00 a 3,38 g/100g. A concentração de proteína pode variar entre 2,07 a 2,74 g/100g. Em relação a umidade, seu percentual pode variar entre 73,31 a 82,86 %. A lactose pode variar entre 4,70 a 5,71 g/100g. Os compostos fenólicos podem varia entre 127,45 a 197,17 mg de ácido gálico equivalente/L, entretanto, depende muito da formulação. Essas variáveis são passíveis de sofrerem alterações durante o período de estocagem. Portanto, os dados reportados contribuirão com informações importantes para a comunidade científica e para a indústria leiteira do Estado de Alagoas elevando sua potencialidade e produtividade.

PALAVRAS-CHAVE:bebida láctea, cabra, leite, soro, moléculas