

RESUMO

RIBEIRO, Otávio Augusto Silva. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, março de 2013. XX p. **Bebida láctea fermentada elaborada com *Camellia sinensis***. Orientador: Cleube Andrade Boari. Co-orientador: Luiz Ronaldo de Abreu. Dissertação (Mestrado em Zootecnia).

A presente pesquisa foi conduzida com o objetivo de se desenvolver e caracterizar bebida láctea fermentada formulada com *Camellia sinensis*. Procedeu-se a elaboração da infusão de folhas desidratadas e picadas de *C. sinensis* em soro lácteo ($1\text{g}\cdot 100\text{g}^{-1}$) a qual foi adicionada em leite adoçado (sacarose 10% p/p), coagulado por *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* nas proporções de 10, 20, 30 e 40% (v/p). O controle consistiu em iogurte adicionado com sacarose (10% p/p). Procedeu-se às determinações de massa seca, umidade, resíduo mineral fixo, proteína, gordura, sódio, acidez, quantificação de bactérias lácticas totais, atividade antioxidante total e viscosidade no tempo inicial de fabricação e em 15 e 30 dias de armazenamento. No produto, em seu tempo inicial de fabricação, procedeu-se a determinação cromatográfica de compostos voláteis e à condução dos testes sensoriais de aceitação e intenção de consumo. O teor de massa seca, a umidade, resíduo mineral fixo e contagem total de bactérias lácticas de formulações de bebida láctea fermentada não foram significativamente afetados pela quantidade de infusão de *C. sinensis* adicionada. Entretanto, o conteúdo de proteína, gordura e sódio foram significativamente menores, quanto maior a percentagem de infusão incorporada ao produto. Houve redução significativa na viscosidade aparente do produto mediante o aumento da quantidade de infusão adicionada. A atividade antioxidante total das formulações foi significativamente maior quanto maior a quantidade de infusão adicionada. A adição de infusão contribuiu para a diversificação de compostos voláteis formadores de aroma e sabor no produto. A formulação de bebida láctea fermentada, com adição de 30% de infusão de *C. sinensis* em soro lácteo, foi a preferida em testes sensoriais, com maior aceitação e maior intenção de consumo.

Palavras-chave: antioxidante, compostos voláteis, aceitação, alimento funcional.