

**X CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFCG
PROGRAMA INSTITUCIONAL DE VOLUNTÁRIOS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA**

DESENVOLVIMENTO DE NÉCTAR DE GOIABA (*Psidium guajava*) ADICIONADO DE FRUTOLIGOSSACARÍDEO E *Lactobacillus acidophilus*.

Jailma da Silva Costa¹; Estefânia Fernandes Garcia²

A elaboração de néctares de fruta funcionais tem impulsionado o desenvolvimento de diversos estudos com o objetivo de fornecer aos consumidores uma importante fonte de nutrientes e microrganismos que auxiliem no bom funcionamento da microbiota intestinal. Dessa forma o objetivo desse projeto é elaborar e caracterizar os aspectos físico-químicos, microbiológicos e sensoriais de néctar de goiaba (*Psidium guajava*) adicionados de *Lactobacillus acidophilus* e frutoligossacarídeo (FOS). Foram preparadas quatro formulações diferentes, onde: C = néctar controle sem adição de FOS ou bactéria láctica; N1 = néctar + FOS; N2 = néctar + *Lactobacillus acidophilus*; N3 = néctar + *Lactobacillus acidophilus* + FOS. Todos os néctares foram submetidos à pasteurização e armazenamento refrigerado a 10°C por 21 dias, onde no primeiro dia após serem elaborados e a cada sete dias foram realizadas análises físico-químicas (pH, acidez, sólidos solúveis totais, carboidratos totais, ácido ascórbico), microbiológicas (coliformes a 35 e a 45°C, detecção de *Salmonella spp.* e contagem total de bactérias ácido-láticas) e sensoriais (avaliação da aceitação e da intenção de compra). Todos os néctares foram bem aceitos e apresentaram características físico-químicas adequadas aos parâmetros da legislação vigente, exceto para ácido ascórbico, porém as contagens de bactérias lácticas não atingiram o mínimo para classifica-lo como probiótico.

Palavras-chave: prebiótico; alimento funcional; bactéria láctica.

DEVELOPMENT OF NECTAR GUAVA (*Psidium guajava*) ADDED FRUCTOLIGOSACCHARIDE AND *Lactobacillus acidophilus*.

The preparation of fruit nectars functional has driven the development of several studies aiming to provide consumers with an important source of nutrients and microorganisms that help in proper functioning of the intestinal microbiota. Thus the aim of this project is to develop and characterize the physico-chemical, microbiological and sensory characteristics of guava nectar (*Psidium guajava*) added *Lactobacillus acidophilus* and fructoligosaccharide (FOS). Four formulations different where: C = control without adding nectar FOS or lactic bacteria; N1 = nectar + FOS; N2 = nectar + *Lactobacillus acidophilus*; N3 = nectar + *Lactobacillus acidophilus* + FOS. All nectars were subjected to pasteurization and storage at 10 ° C for 21 days, where the first day after being drawn and every seven days were analyzed for physico-chemical (pH, acidity, soluble solids, total carbohydrates, ascorbic acid), microbiological (coliforms at 35 and 45 ° C, detection of *Salmonella spp.*, and total count of lactic acid bacteria) and sensory (evaluation of acceptance and purchase intent). All nectars were well accepted and presented physico-chemical parameters of appropriate legislation, except for ascorbic acid, but counts of lactic acid bacteria have not reached the minimum to classify it as a probiotic.

Keywords: prebiotic, functional food; lactic bacteria.

¹ Aluna de Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, E-mail: jailma_net@hotmail.com.

² Engenheira de Alimentos, Professora. Mestre, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, E-mail: estefania@ccta.ufcg.edu.br.

