



## **DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA A BASE DE SORO DE QUEIJO RICOTA ADICIONADA DE PRÓPOLIS VERMELHA**

**Moisés Sesion de Medeiros Neto<sup>1</sup>; Osvaldo Soares da Silva<sup>2</sup>**

### **RESUMO**

A utilização do soro de ricota para a produção de bebidas lácteas transforma este resíduo em matéria-prima, agregando valor e diminuindo custos de tratamento do efluente gerado. A própolis vermelha é um produto de origem vegetal, conhecida pela sua alta atividade antioxidante e antibacteriana. A adição de substâncias que venham a atribuir características funcionais pode tornar a bebida láctea mais atrativa ao consumidor. Dessa forma o objetivo desta pesquisa foi desenvolver uma bebida láctea utilizando o soro de ricota, enriquecendo-a com extrato de própolis vermelha, a fim de viabilizar a utilização destes resíduos e agregar valor nutricional ao produto. A formulação foi submetida a análises de pH, acidez, umidade, cinzas, proteínas e lipídios, avaliação sensorial e contagem de coliformes a 36° e a 45°C, fungos filamentosos e leveduras e *Salmonella* sp. Com os resultados obtidos na análise físico-química da bebida láctea que apresentou teor proteico equivalente ao exigido em legislação e com resultados satisfatórios na análise microbiológica, já que apresentou-se própria para o consumo humano. Desta forma a bebida láctea se mostrou uma forma viável para a utilização de soro de ricota como matéria-prima, diminuindo o efluente gerado em laticínios e, conseqüentemente, reduzindo gastos com seu tratamento e o impacto ambiental gerado pelo seu descarte inadequado.

**Palavras-chave:** impacto ambiental, viabilidade, análises.

<sup>1</sup>Aluno de Engenharia de Alimentos, UATA, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: moisesion@live.com.

<sup>2</sup>Doutor, Professor adjunto IV, UATA, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: osvaldo@ccta.ufcg.edu.br.

## ***DEVELOPMENT OF DAIRY DRINK BASED ON CHICKEN SERUM ADDED RICOTA OF RED PROPOLIS***

### **ABSTRACT**

The use of ricotta whey to produce dairy drinks transforms this residue into raw material, adding value and reducing treatment costs of the generated effluent. Red propolis is a product of plant origin, known for its high antioxidant and antibacterial activity. The addition of substances that can attribute functional characteristics can make the dairy beverage more attractive to the consumer. Thus, the objective of this research was to develop a dairy drink using ricotta serum, enriching it with red propolis extract, in order to enable the use of these residues and to add nutritional value to the product. The formulation was submitted to pH, acidity, moisture, ashes, proteins and lipids, sensorial evaluation and counts of coliforms at 36° and 45°C, filamentous fungi and yeasts, and Salmonella sp. With the results obtained in the physical-chemical analysis of the dairy beverage that presented protein content equivalent to that required by legislation and with satisfactory results in the microbiological analysis, since it presented itself for human consumption. In this way the milk beverage was a viable way to use ricotta whey as raw material, reducing the effluent generated in dairy products and, consequently, reducing expenses with its treatment and the environmental impact generated by its inadequate disposal.

**Key words:** environmental impact, feasibility, analysis.