



**BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA E NÃO FERMENTADA SABOR UVA
ADICIONADA DE FARINHA DA CASCA DA BATATA DOCE: ELABORAÇÃO E
AVALIAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA**

Douglas Vinicius Pinheiro de Figueiredo¹, Deyzi Santos Gouveia²

RESUMO

Bebida láctea é o produto resultante da mistura do leite, adicionado ou não de outras substâncias ou produtos lácteos, no qual a maior parte do produto é obrigatoriamente de base láctea. Objetivou-se nesse trabalho avaliar a vida de prateleira da bebida láctea fermentada e não-fermentada sabor uva adicionada da farinha da casca de batata doce nos tempos 0, 7, 14 e 21 dias. A farinha da casca de batata doce e as bebidas lácteas foram produzidas no Laboratório de Engenharia de Alimentos (LEA), os produtos foram analisados em termos físicos e físico-químicos. Obteve-se as curvas de secagem da casca da batata doce em duas temperaturas 40 e 50°C, as quais foram submetidas a modelos matemáticos, o modelo em que os dados melhor se ajustaram foi o de Midilli com maiores coeficiente de determinação (R^2) e menores valores de DQM. As análises físico-químicas das farinhas da casca da batata doce apresentaram resultados de acordo com a legislação vigente. A farinha seca a 40 °C, foi escolhida para ser adicionada nas bebidas lácteas por apresentar maior luminosidade e menor acidez. Para as bebidas lácteas fermentadas e não fermentadas o pH apresentou queda brusca nos primeiros 14 dias de armazenamento e uma estabilidade na última semana de análise, efeito contrário foi observado na acidez das duas bebidas. O teor de água, os sólidos solúveis totais e a densidade não sofreram interferência significativa com o armazenamento. As bebidas apresentaram comportamento de fluido não-newtoniano com características pseudoplástico, e a textura foi influenciada pelo tempo de armazenamento.

Palavras-chave: Leite, *Ipomoea batatas*, Análises Físico-Químicas.

¹Aluno de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: douglasdvpf@hotmail.com

²Doutora, Professora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: deyzigouveia2012@gmail.com

FERMENTED AND NOT FERMENTED DAIRY DRINK UVA FLAVOR ADDED SWEET POT CASKY FLOUR: ELABORATION AND EVALUATION OF SHELF LIFE

ABSTRACT

Milk drink is the product resulting from the mixing of milk, whether or not added with other substances or milk products, in which the majority of the product is necessarily milk-based. The objective of this study was to evaluate the shelf life of the fermented and unfermented dairy beverage flavor added to sweet potato peel flour at 0, 7, 14 and 21 days. Sweet potato peel flour and dairy beverages were produced in the Food Engineering Laboratory (LEA), the products were analyzed in physical and physical-chemical terms. The drying curves of the sweet potato bark were obtained at two temperatures 40 and 50°C, which were submitted to mathematical models, the model with the best fit data was Midilli with higher coefficient of determination (R^2) and lower values of DQM. The physicochemical analyzes of sweet potato peel flour presented results in accordance with current legislation. The dry flour at 40 ° C was chosen to be added in dairy drinks because of its higher luminosity and lower acidity. For fermented and unfermented dairy drinks, the pH showed a sudden fall in the first 14 days of storage and a stability in the last week of analysis, contrary effect was observed in the acidity of the two drinks. The water content, total soluble solids and density did not suffer significant interference with storage. The beverages presented behavior of non-Newtonian fluid with pseudoplastic characteristics, and the texture was influenced by the storage time

Keywords: Milk, *Ipomoea batatas*, Physicochemical analysis.