



ESTUDO DA VIABILIDADE DE OBTENÇÃO DE RICOTA COM ADIÇÃO DA CULTURA PROBIÓTICA DE *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei*

Polyanna Silveira¹; Marcos Flávio Pádua Góes de Moraes²; José Mauro Giroto²

RESUMO: A alimentação saudável é um desafio para o homem moderno e preocupação de grande parte da população brasileira e mundial. As indústrias de laticínios são unidades fabris que processam o leite e produzem os mais diversos derivados, dentre estes o queijo, que produz um resíduo de sua fabricação denominado de soro de queijo ou soro de leite. Resíduo pode ser definido como a diferença no balanço de massa e energia nos processos de transformação da matéria-prima em produto. O crescente interesse pela preservação do meio ambiente gera um movimento progressivo de conscientização da população em relação, a cada vez mais, se consumir produtos e serviços que tenham menor impacto ambiental em sua produção, exigindo uma adequação por parte das empresas para uma produção sustentável. O soro lácteo por si não é poluente, mas quando lançado em cursos d'água provoca enorme efeito poluidor. Além de representar um problema em termos de poluição ambiental, deixa-se de empregar um produto nobre em aplicações que lhe agregariam maior valor comercial. Uma das formas para o aproveitamento deste resíduo é a obtenção da ricota, e uma alternativa para agregar valor a este produto, tradicional da indústria de laticínios, é transformá-lo em produto probiótico. Com as evidências crescentes dos efeitos benéficos dos probióticos e de componentes bioativos do leite, o mercado desses alimentos está se tornando o maior condutor da indústria de laticínios. As perspectivas de um incremento maior nas vendas de queijo, no que diz respeito ao valor agregado, sugerem o aumento da utilização do queijo adicionado de culturas probióticas como ingrediente alimentar saudável. Portanto, o estudo que se pretende realizar visa inovar uma alternativa de uso para o soro de queijo, a partir do estudo da viabilidade de obtenção de ricota adicionada de cultura probiótica de *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei*, minimizando o descarte do soro e proporcionando o desenvolvimento de uma nova tecnologia de fabricação para se obter um produto saudável e funcional a ser oferecido ao consumidor, atendendo ao seu interesse e agregando valor ao produto industrial. A formulação para fabricação da ricota será a mesma utilizada tradicionalmente pela indústria queijeira. Serão realizados ensaios de adição na formulação durante o processamento de cultura probiótica liofilizada contendo *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei*. Este procedimento será realizado em triplicata para avaliar a quantidade que apresentará a melhor concentração de unidades formadoras de colônias (UFC)/g no produto final. O produto será avaliado quanto a aspectos microbiológicos, físico-químicos e sensoriais. Os resultados esperados visam à obtenção de um produto saudável de qualidade e funcional, atendendo aos interesses do consumidor, do meio-ambiente e da indústria.

PALAVRAS-CHAVE: *Lactobacillus paracasei*, Probióticos, Soro de Leite.

¹ Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Ponta Grossa – UTFPR, Ponta Grossa – Paraná. polyanna14silveira@gmail.com

² Docente Curso de Tecnologia em Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Ponta Grossa – UTFPR, Ponta Grossa – Paraná. marcospgm@yahoo.com.br; jmgiroto@yahoo.com.br