

AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DE *Lactobacillus acidophilus* EM TOFU E ACEITAÇÃO DOS CONSUMIDORES

Resumo Simples

Eliandra Mirlei Rossi¹

Letícia Luiza Cadoná²

Jessica Fernanda Barreto Honorato³

Larissa Kochhann Menezes⁴

Eduardo Ottobelli Chielle⁵

Introdução: O interesse em alimentos probióticos aumentou muito entre os consumidores, devido a uma consciência crescente em relação à saúde e à nutrição. Sendo assim, o estudo da viabilidade de bactérias probióticas em alimentos tem sido uma das áreas que está em constante desenvolvimento, principalmente em função de seus benefícios aos seres humanos. Assim a demanda por alimentos com propriedades funcionais têm atraído a atenção dos consumidores e da indústria alimentícia. **Objetivos:** O objetivo desta pesquisa foi avaliar a sobrevivência de *Lactobacillus acidophilus* em tofu e verificar se esse produto possui aceitação dos consumidores. **Metodologia:** A produção de tofu foi realizada em lote único. Posteriormente separou-se em dois experimentos, com inóculo (E1) e o controle sem inóculo (E2). Foram inoculados 12 Log UFC/g de *L. acidophilus* (LAFTI® L10 DSL), no tofu após o período de dessora completa. As amostras (E1 e E2) foram analisadas no momento da inoculação (T0) e diariamente durante 30 dias (T1 a T30). Foram realizadas contagens de *L. acidophilus* e análise do pH. Também foram realizadas análises sensoriais e microbiológicas conforme RDC nº 12 da ANVISA, de 2 de janeiro de 2001. **Resultados:** Os resultados demonstraram que tanto E1 quanto E2, apresentaram qualidade microbiológica conforme os padrões preconizados pela RDC nº 12 da ANVISA, de 2 de janeiro de 2001. Para as contagens de *L. acidophilus* não foram observadas diferenças significativas. As contagens de *L. acidophilus* variaram de 8,5 (T0) a 7,7(T30) Log UFC/g, durante o período de armazenamento, permanecendo de acordo com os padrões legais para alimento probiótico. Observou-se que não houve diferenças significativas nas contagens de *L. acidophilus* no período avaliado. Observou-se redução do pH no E1 de 5,5 (T0) para 4,7 (T30), já no E2 o pH manteve-se entre 5,6 (T0) e 5,2 (T30). As análises sensoriais demonstraram que os resultados de aceitação foram maiores até 25 dias de armazenamento, apresentando após esse período, características indesejáveis de odor e sabor. **Conclusão:** Os resultados permitem concluir que apesar das características sensoriais do tofu terem sido alteradas com a adição de *L. acidophilus* (L 10), ele é um alimento promissor para a incorporação de *L. acidophilus* (L 10), principalmente porque se manteve dentro dos padrões preconizados na legislação para alimentos probióticos.

Palavras-chave: Tofu. *Lactobacillus acidophilus*. Probiótico.

¹Doutora, Universidade do Oeste de Santa Catarina, eliandra_bio@yahoo.com.br

²Especialista, Universidade do Oeste de Santa Catarina, leticiacadona@yahoo.com.br

³Graduada, Universidade do Oeste de Santa Catarina, jessika.nanda@bol.com.br

⁴Graduanda, Universidade do Oeste de Santa Catarina, larakochhann98@gmail.com

⁵Doutor, Universidade do Oeste de Santa Catarina, eduardo.chielle@unoesc.edu.br