



**VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte
Norte do Itapicuru**

18 de outubro de 2024



FABRICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE FERMENTADO ARTESANAL

Adrielly Santos Silva, Alice Braz da Silva Carvalho, Estéfanny da Silva e Silva, Maria Clara Barbosa dos Santos¹, Silas Macedo Sales Machado²

(1)Estudantes do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano, *Campus Senhor do Bonfim*. (2)Docente de Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Agroindústria do IF Baiano, *Campus Senhor do Bonfim*, BA.

E-mail: silas.machado@ifbaiano.edu.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input checked="" type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input type="checkbox"/> Exposição	<input checked="" type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete
Cidade: Senhor do Bonfim – BA			

Resumo:

Leites fermentados são produtos lácteos obtidos pela fermentação ácido-lática por bactérias, como os *Lactobacillus casei Shirota*, *L. plantarum* e *L. acidophilus*, que convertem a lactose em ácido lático, conferindo características sensoriais específicas. São produtos amplamente aceitos pelo mercado consumidor. Um exemplo é o “Yakult”, produzido com leite desnatado e *L. casei Shirota*, o primeiro deste segmento aprovado pela Anvisa. A tecnologia de fabricação envolve o processamento do leite desnatado a 37°C por um período de 6 a 8 horas, até pH final entre 3,5 e 4,2, assegurando a qualidade e o sabor do produto. Neste contexto, esse projeto propõe a produção artesanal e caracterização físico-química de leite fermentado, a ser desenvolvido na Agroindústria do IF Baiano Campus Senhor do Bonfim.

Palavras-Chave: Fermentação lática; Agroindústria; Laticínios.

Referências:

OLIVEIRA, F. A.; CRUZ, G. M.; SANTOS, I. B.; REZENDE, L. A.; SOUZA, T. M.. Produção de leite fermentado com alto valor agregado. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 3, p. 11082-11094, mar. 2020.

SILVA, A. O.. Produção e caracterização de leites fermentados com diferentes culturas probióticas. 2010. 143 f. **Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos)** — Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

GARCIA, R. V.; FARIA, L. R. G.; LIMA, A. R. C.. Estudo de rótulos de leite fermentado comercializados no município João Pessoa – PB. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, Grupo Verde de Agricultura Alternativa (GVAA), [s.l.], v. 7, n. 1, p. 1-10, jan./jun. 2012.