

# INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DA ENZIMA LACTASE COMERCIALIZADA EM FARMÁCIAS NA REDUÇÃO DO TEOR DE LACTOSE DE IOGURTE



RAFAELLA, O. S.<sup>1</sup>; LARISSA, R. P.<sup>1</sup>; NATHÁLIA, G. S. N.<sup>2</sup>; MARIA ISABELLA, S. S.<sup>2</sup>; ULISSES, R. A.<sup>3</sup>; RENATA, C. R.<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Aluna Voluntária do PIBIC-EM do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.

<sup>2</sup>Aluna Bolsista PIBIC-EM do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.

<sup>3</sup>Engenheiro de Alimentos, Especialista, Técnico em Alimentos do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.e Coorientador do projeto de PIBIC-EM.

<sup>4</sup>Professora Dr<sup>a</sup> do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.e Orientadora do projeto de PIBIC-EM.

## Introdução

O iogurte é um tipo de leite fermentado bastante consumido no Brasil e utiliza a cultura liofilizada, composta pelos microrganismos *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* para sua fabricação em escala industrial. Mais de 50% da população mundial apresenta condição de intolerância à lactose, que é provocada pela falta da produção da enzima lactase pelo organismo. Para atender a este público, derivados lácteos zero lactose devem ser produzidos.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da adição da enzima lactase comercializada em farmácias na redução do teor de lactose em iogurtes.

## Metodologia

O leite, os potes plásticos e a enzima lactase da marca Lactosil, foram adquiridos no comércio central de Aparecida de Goiânia e a cultura láctea utilizada para a fermentação do leite, da empresa Biorich. Tanto a cultura láctea como a enzima foram adicionadas conforme instruções dos fabricantes. Os iogurtes foram elaborados no IFG – Campus Aparecida de Goiânia, assim como a análise de lactose.

## Resultados e discussão

Para o tratamento padrão, que não utilizou a enzima (CL), o teor de lactose variou de 2,71 a 1,12%, enquanto no tratamento com adição da enzima (CL x ENZ) foi de 0,97 a 0,50%, entre os tempos zero e 28 dias, conforme demonstrado no Figura 1.

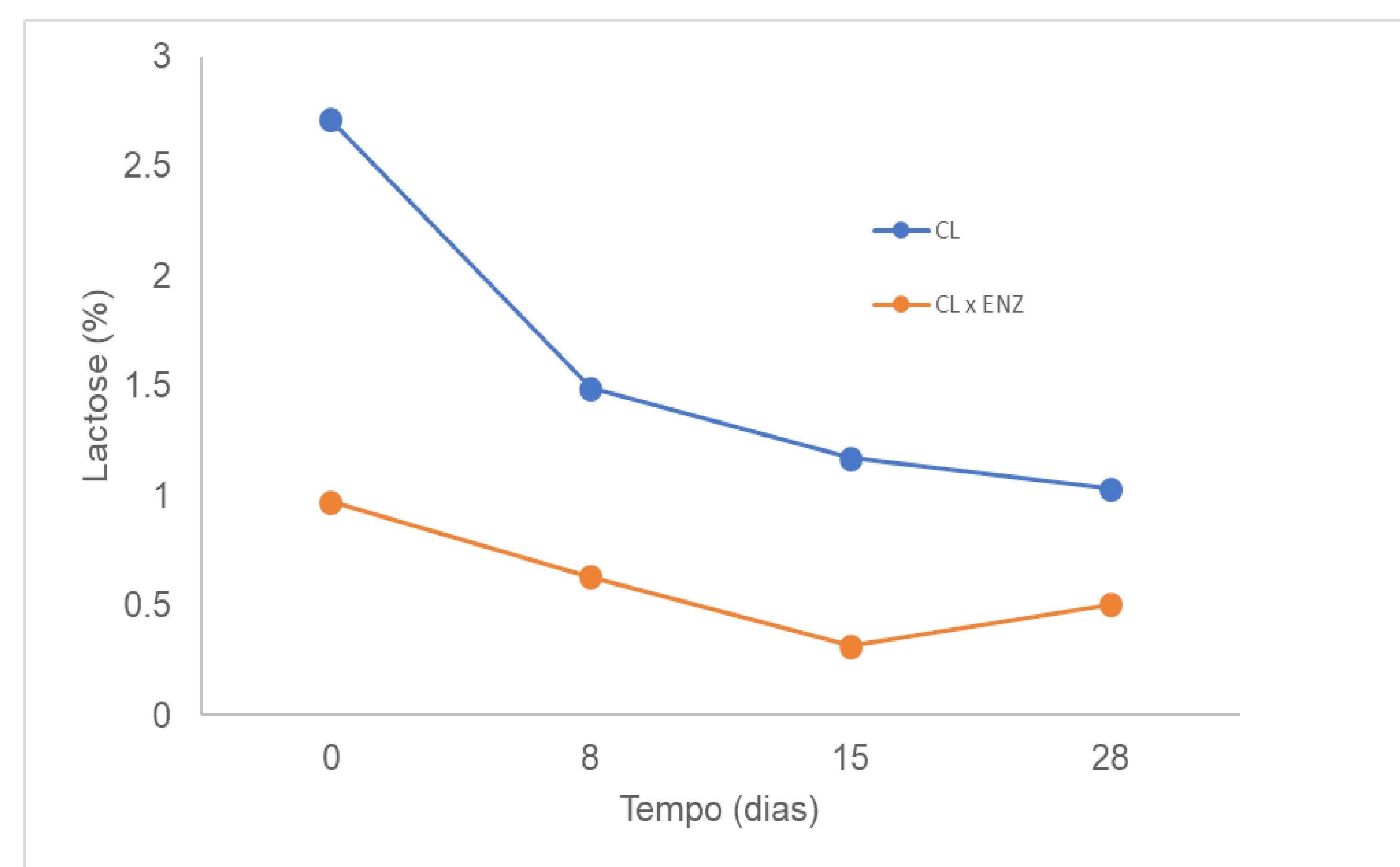


Figura 1. Variação do teor de lactose para o tratamento controle (CL) e para o tratamento com adição da enzima lactase (CL x ENZ)

## Conclusão

Conclui-se que a enzima lactase comercializada em farmácias é eficaz para redução no teor de lactose de iogurte elaborado a partir do leite inserido desta lactase, sendo que no dia da fabricação (tempo zero) a redução foi de 64,2%, enquanto no 28º dia foi de 55% no teor de lactose dos iogurtes.