**DETERMINAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS DE BEBIDAS LÁCTEAS COMERCIAIS**

SILVA, Priscilla B. M.; FADANNI, Odivane; BORTOLOZO, Felipe; GARIM, Maurício. M.; AUGUSTO, Marta M.

**Área do Conhecimento:** Ciências Agrárias

**Palavras Chave:** reologia, viscosidade, análise sensorial, bebida láctea.

**Resumo**

O interesse dos consumidores por alimentos mais saudáveis, inovadores, seguros e de prática utilização, tem contribuído para o desenvolvimento e consolidação da indústria de bebidas lácteas. A caracterização reológica dos produtos é um fator de qualidade, evidenciada pela dependência da natureza dos componentes do alimento e que podem causar variações nas propriedades físicas e sensoriais do produto final. As características de viscosidade e/ ou consistência de um produto podem determinar a aceitação ou não por parte dos consumidores, e são importantes parâmetros durante o processamento. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi determinar as características de viscosidade/ consistência instrumental e sensorial de seis amostras comerciais de bebidas lácteas sabor morango. As amostras comerciais foram adquiridas no comércio local, com datas próximas de fabricação e caracterizadas quanto a sua composição físico-química de acordo com a metodologia oficial da AOAC (1995). As medidas reológicas das amostras foram determinadas através das curvas de viscosidade utilizando um reômetro Brookfield modelo LVDV-III Ultra. As bebidas lácteas comerciais foram submetidas a teste de ordenação de acordo com Meilgaard *et al*. (1999) e avaliação dos resultados segundo o teste de Friedmann, ABNT (1993). Houve variação na composição físico-química das amostras comerciais. A amostra de bebida láctea comercial que apresentou os maiores valores de viscosidade aparente na faixa de rotação de 100 a 260 rpm foi a amostra D, que também obteve a maior percepção sensorial para a viscosidade por parte dos julgadores.