

SORVETES FUNCIONAIS PROBIÓTICOS: UMA SOBREMESA QUE FAZ BEM PARA O ORGANISMO

Sthefany Lacerda¹

¹Graduanda em Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia pela Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”- UNESP Campus de Botucatu; E-mail: sthefany.lacerda@unesp.br

RESUMO: A busca por uma alimentação mais saudável, influenciada principalmente por fatores como o aumento do surgimento de casos de alergias alimentares, têm levado a um consumo maior de alimentos funcionais, por exemplo, produtos contendo probióticos, definidos como microrganismos vivos que podem trazer benefícios à saúde, quando consumidos em uma quantidade adequada. A partir disso, o leite fermentado é um dos alimentos probióticos mais consumidos atualmente, entretanto, um estudo publicado recentemente demonstrou que o sorvete é o sétimo derivado lácteo mais adquirido em compras, estando quatro posições à frente do leite fermentado, fato que estimula o desenvolvimento de um sorvete probiótico pela indústria e instituições de pesquisa, pelo apelo de disponibilizar no mercado uma sobremesa rica nutricionalmente e que faça bem para o organismo.

Palavras-chave: Alimentos lácteos; Alimentos funcionais; Saudável; Probióticos

Nas últimas décadas alguns fatores têm influenciado a população a buscar um estilo de vida mais saudável, como o aumento de casos de alergias alimentares, colesterol e hipertensão, fazendo dessa forma que a sociedade consuma alimentos mais saudáveis (1).

Além do mais, segundo um estudo desenvolvido pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, da Universidade de São Paulo (Nupens/ USP), até mesmo a Pandemia do Covid-19, que se iniciou no ano de 2020 no Brasil, influenciou os brasileiros a consumirem alimentos mais saudáveis, elevando conseqüentemente a procura por alimentos funcionais nas gôndolas dos supermercados (2).

Essa busca ocorre, principalmente, pois alimentos denominados funcionais não apenas trazem a nutrição básica ao organismo, mas também podem ser responsáveis por trazer de alguma forma benefícios diretos para a saúde de quem os ingere, quando consumidos regularmente, acompanhados de uma rotina de alimentação saudável e realização de exercícios físicos (3).

A partir disso, podemos citar como exemplo de compostos funcionais presentes em alimentos: fibras solúveis e insolúveis, flavonoides, prebióticos e probióticos (4). Assim, dentre esses compostos os probióticos têm ganhado destaque no mercado, uma vez que, um estudo publicado no ano de 2019 pela empresa *Fortune Business Insights* demonstrou que o consumo de produtos probióticos vem crescendo no mundo e deve atingir o valor 74,69 bilhões dólares americanos no mercado global em 2025 (5).

Com isso, probióticos são definidos como microrganismos vivos, que quando ingeridos em uma quantidade adequada e acompanhados de um estilo de vida saudável, podem trazer benefícios à saúde (6), como modulação da microbiota intestinal, estímulo

ao sistema imunológico, melhora da constipação intestinal, redução do risco de câncer de cólon e entre outros (7).

Portanto, dentre esses microrganismos podemos citar a família Lactobacillaceae, bactérias Gram positivas, não formadoras de esporos e normalmente microaerófilas. Além do mais, essas bactérias são conhecidas por serem usualmente utilizadas pela indústria de alimentos vinculadas a lácteos funcionais (8), por exemplo, o leite fermentado probiótico, sendo esse um dos produtos alimentícios probióticos mais conhecidos e consumidos pela população.

Entretanto, segundo um estudo desenvolvido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), no Brasil, o sorvete ocupou no ano de 2020 a sétima posição de derivado lácteo mais consumido pelos brasileiros, quatro posições à frente do leite fermentado, demonstrando um interesse maior do consumidor no sorvete em detrimento do leite fermentado (9).

Vale ressaltar que, segundo a legislação brasileira, o sorvete é definido como produto alimentício obtido a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas que tenha sido submetido ao congelamento, em condições que garantam a conservação durante o armazenamento, transporte e a entrega; a partir disso, a legislação também traz a informação dos componentes utilizados para a produção do sorvete, que são: água, gordura, emulsificantes, sólidos não gordurosos do leite, açúcares, estabilizantes, ar e gelo (10).

Assim, por possuir leite em sua composição, cientistas de alimentos destacam a possibilidade de realizar a inoculação de microrganismos probióticos nessa base de creme de leite, além disso, há uma vantagem na utilização do sorvete para a preparação de um alimento contendo probióticos, o controle da multiplicação desses microrganismos, levando conseqüentemente ao controle da qualidade do produto, uma vez que é realizado a partir do congelamento que já é empregado usualmente na massa do sorvete comum (11).

Com isso, a indústria de alimentos e as instituições de pesquisa vem buscando métodos para possibilitar a viabilidade da comercialização de sorvetes probióticos, focando em desenvolver uma sobremesa funcional rica em nutrientes e com microrganismos viáveis (12), o que já nos possibilita citar alguns produtos comercializados atualmente no mercado internacional, tais como o sorvete *Culture Republick* da Unilever, lançado nos Estados Unidos da América em 2018 e o sorvete probiótico sabor Chicle da empresa Mimo's, comercializado na Colômbia desde o ano de 2020 (11).

No que diz respeito ao mercado nacional, diversos institutos de pesquisa brasileiros têm realizado publicações acerca do desenvolvimento de sorvetes probióticos, alguns pesquisadores até mesmo já anunciaram estarem procurando parcerias com indústrias para lançar esses produtos no mercado (13), contudo, até o momento o que temos de mais próximo circulando no mercado nacional é o lançamento de um sorvete sabor leite fermentado, oriundo da junção das marcas nacionais Jundiá e Frutap em 2020, o produto dessa forma, não assume benefícios funcionais, apenas lembra o sabor de um derivado lácteo funcional clássico, o leite fermentado (14).

Ademais, por ser uma novidade no mercado nacional e internacional, uma pesquisadora da Embrapa alerta que muitos estudos ainda precisam ser feitos para começarmos a ver de forma mais comum a presença de sorvetes probióticos nos supermercados, isso porque alguns parâmetros devem ser levados em conta ao produzir o produto, principalmente relacionados a viabilidade celular, pois operações unitárias

presentes na fabricação do sorvete comum, como o método de congelamento utilizado e também pela aeração realizada podem comprometer a viabilidade das células bacterianas, uma vez que muitos desses microrganismos são pouco tolerantes a presença do oxigênio e a baixas temperaturas, reforçando dessa forma a necessidade de realizar investimentos para o desenvolvimento de novos métodos de fabricação e também com relação a seleção de microrganismos que sobrevivem às situações adversas de fabricação e armazenamento do sorvete (12).

Portanto, por mais que a indústria brasileira ainda possua dificuldades tecnológicas de produzir essa sobremesa gelada probiótica, que pode fazer bem à saúde, pesquisadores já vêm trabalhando em aspectos que envolvam microbiologia e também ciência e tecnologia de alimentos para em parceria com instituições privadas lançar um sorvete probiótico nacional, assim como os comercializados no exterior nos últimos anos, trazendo a esperança de em breve nos deliciarmos com uma sobremesa refrescante e ainda ter o prazer de saber que aquele alimento pode nos trazer benefícios diretos para o organismo, não sendo apenas um doce com calorias vazias.

REFERÊNCIAS

1. OPAS/OMS Brasil - Folha informativa – Alimentação saudável [Internet]. [citado 28 de fevereiro de 2021]. Available at: https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5964:folha-informativa-alimentacao-saudavel&Itemid=839
2. Carvalho de C et al. Anuário brasileiro de horti&fruti 2020. Santa Cruz do Sul : Editora Gazeta Santa Cruz. 2019;96.
3. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças, Transmissíveis. Vigitel Brasil 2019: Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças não Transmissíveis – Brasília: Ministério da Saúde. 2020;137.
4. FAO. Frutas y verduras – esenciales en tu dieta. Año Internacional de las Frutas y Verduras, 2021. 2021. 73 p.
5. FAO. The State of Food and Agriculture - 2019 [Internet]. [citado 28 de fevereiro de 2021]. Available at: <http://www.fao.org/state-of-food-agriculture/2019/en/>
6. Silva JEVC uz da, Martins MM de S, Pacheco MJB, Mendonça M de S. Estratégias E Tecnologias Sustentáveis Na Agricultura. A Educação Ambiental em uma Perspectiva Interdisciplinar. 2020;200–15.
7. Caporal FR, Costabeber JA. Segurança alimentar e agricultura sustentável: uma perspectiva agroecológica. 2014;8.
8. Lamas FM. Artigo - Sustentabilidade na agricultura - Portal Embrapa [Internet]. 2020 [citado 28 de fevereiro de 2021]. Available at: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/57539373/artigo--->

sustentabilidade-na-agricultura

9. ABRAS. Setor de orgânicos cresce 30% no Brasil em 2020 » Geral » Clipping - ABRAS [Internet]. 2021 [citado 28 de fevereiro de 2021]. Available at: <https://www.abras.com.br/clipping/geral/72392/setor-de-organicos-cresce-30-no-brasil-em-2020>
10. Lauletta T. Bora levar os orgânicos para o próximo patamar? [Internet]. [citado 28 de fevereiro de 2021]. Available at: https://organis.org.br/pensando_organico/bora-levar-os-organicos-para-o-proximo-patamar/
11. Santos JO et al. Agricultura orgânica e a sustentabilidade. Revista Verde (Mossoró – RN). 2012;7:59–65.
12. ALVES EM, CUNHA WL da. A IMPORTÂNCIA DA AGRICULTURA ORGÂNICA NA VISÃO SOCIAL E ECOLÓGICA. Revista F@pciência, Apucarana-PR. 2012;9:01–7.