



TENDÊNCIAS E DESAFIOS DA ADIÇÃO DE PROBIÓTICOS EM SUBSTITUTOS LÁCTEOS DE ORIGEM VEGETAL

Abalanteia Joaquim Saba¹
Mayra Garcia Maia Costa²

RESUMO

O mercado de alimentos funcionais tem apresentado crescimento significativo devido à busca por alternativas mais saudáveis e sustentáveis aos laticínios convencionais, especialmente entre consumidores com dietas vegetarianas, veganas ou restrições como intolerância à lactose e alergias. Nesse cenário, as bebidas vegetais, produzidas a partir de amêndoas, aveia, soja e coco, e os alimentos com probióticos, tradicionalmente presentes em iogurtes e leites fermentados, destacam-se pela associação a benefícios à saúde intestinal, imunológica e metabólica. A combinação dessas duas tendências resulta em um campo promissor para a indústria de alimentos, mas ainda enfrenta desafios técnicos. Este trabalho consistiu em um estudo bibliográfico que analisou publicações científicas disponíveis nas bases Scopus e PubMed, no período de 2002 a 2025, abordando a incorporação de probióticos em substitutos lácteos vegetais, com ênfase em aspectos tecnológicos e sensoriais. Os resultados evidenciam que a sobrevivência dos microrganismos é comprometida pela acidez, por compostos anti-nutricionais e pelas condições de processamento e armazenamento das bebidas vegetais, dificultando a manutenção do mínimo de 10^6 a 10^7 UFC/g até o final da validade do produto. Além disso, alterações sensoriais, como sabor residual e acidez elevada, limitam a aceitação do consumidor. Para superar essas barreiras, destacam-se estratégias como a microencapsulação, que protege as células probióticas contra condições adversas, o uso de probióticos, como a inulina, que favorecem o crescimento dos microrganismos e melhoram a textura, e a fermentação com culturas mistas, que contribui para o equilíbrio do sabor e aroma. Conclui-se que o desenvolvimento de bebidas vegetais probióticas representa uma alternativa inovadora, alinhada à sustentabilidade e à saúde, mas exige o aprimoramento de técnicas industriais para assegurar tanto a viabilidade microbiana quanto a aceitação do consumidor. A continuidade das pesquisas é essencial para consolidar esses alimentos como parte integrante de dietas equilibradas.

Palavras-chave: alimentos funcionais; probióticos; bebidas vegetais; inovação em alimentos.

Universidade da Integração da Lusofonia Afro-brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, abalanteiajoaquimsobana639@gmail.com¹

Universidade da Integração da Lusofonia Afro-brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, mayra.garcia@unilab.edu.br²