Desenvolvimento de requeijão cremoso probiótico suplementado com diferentes cepas do gênero *Lactobacillus*

Periódico: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

RESPOSTA AO PARECER DO GRUPO

Em linhas gerais, o estudo apresentado se enquadra na seção de alimentos probióticos do periódico. O artigo demonstra a eficiência do requeijão cremoso como matriz carreadora de agentes probióticos, neste caso, de seis diferentes cepas do gênero *Lactobacillus*. Os produtos finais enquadram-se tanto na legislação brasileira sobre produtos funcionais quanto aos parâmetros estabelecidos pela *International Probiotic Association*. Merece destaque o fato do produto elaborado apresentar uma alta viabilidade celular dos agentes probióticos após um período de estocagem maior que os anteriormente reportados na literatura. Além disso, foi demonstrado uma boa aceitação global na análise sensorial e uma intenção positiva de compra pelos avaliadores. Os autores também comentam que o consumo de 1 g de produto já seria o suficiente para suprir as necessidades probióticas diárias, diferente dos resultados de outros estudos, que exigem consumo de maior quantidade de produto. Apesar da qualidade do trabalho, os autores poderiam ter exaltado mais os resultados importantes, como o tempo de prateleira maior do produto, mantendo a viabilidade celular adequada. O texto está dentro dos limites de palavras exigidos pela revista e a discussão é suportada pelos resultados obtidos, faltando algumas análises estatísticas que são importantes para a discussão, além do desvio padrão de alguns resultados. Vale ressaltar que o graphical abstract, que é obrigatório no periódico, não está presente.

As alterações maiores de 1 a 7 e 9 foram feitas.

Respostas às questões 8 e 10:

8) *Página 9, Linha 270: Estes valores são estatisticamente diferentes? Qual o teste aplicado e o nível de confiança? Caso os valores sejam iguais, a afirmação seguinte sobre a possível atividade fermentativa das cepas não pode ser realizada. Comparar os valores de pH de forma análoga a Drunkler (2009), analisando valor inicial e final.*

10) *Página 10, Item 3.3: Ao afirmar que os valores são diferentes deve ser comprovado estatisticamente. Adicionalmente, demonstrar esta mesma análise estatística da Tabela 1, por exemplo Teste de Tukey.*

Esclarecimentos: As análises de pH e acidez titulável foram feitas em duplicatas. Dessa forma, não é possível a realização de análise estatística dos dados. No texto, os dados que possuem

significância estatística se referem ao trabalho de Drunkler (2009). Além disso, os valores iniciais e finais de pH com seus respectivos desvios não são conclusivos, por isso não foram comparados individualmente já que seria necessária análise estatística.

9) Página 10, Linhas 294-296: Deve-se reportar o valor inicial do pH para realizar esta afirmação.

Esclarecimentos: Esse parágrafo se trata da análise de acidez titulável, sendo que os valores de pH encontrados foram discutidos acima. Além disso, não necessariamente a alteração no pH se deve somente à produção de ácido lático, outros ácidos orgânicos podem ser produzidos durante o metabolismo das bactérias. Não se sabe até que ponto pode-se vincular as informações, quantitativamente.

As alterações menores de 1-17, 19-20, 22-30 foram feitas.

18) Página 11, Tabela 2: Apresentar o desvio dos dados. Há necessidade de %Umid e %EST?

Esclarecimentos: Essas análises foram realizadas externamente e os dados não estão acessíveis para cálculos de desvio-padrão.

21) Página 13, Tabela 3: O sabor inicial de LF não é estatisticamente diferente do valor base?

Esclarecimentos: São estatisticamente distintos. A correção foi feita na imagem e no texto.