

Carta de respostas aos avaliadores

Prezados avaliadores as modificações sugeridas foram realizadas e estão destacadas em vermelho no artigo.

Seguem abaixo algumas considerações.

- O título foi alterado como sugerido;
- Foi adicionada uma conclusão ao resumo;
- Acrescentou-se um parágrafo sobre a importância de bebidas no mercado;
- Foi criada uma tabela (Tabela 1) com as formulações das bebidas;
- O prazo de 7 dias para realização das análises foi definido de forma empírica. O objetivo inicial deste trabalho era compreender a viabilidade de elaborar as bebidas por concentração e fermentação do soro e dar suporte para o desenvolvimento de novos produtos (Os argumentos foram adicionados ao texto);
- A legislação vigente para bebidas é o Decreto 6871 de 4 de junho de 2009. Neste decreto não há menção à bebidas elaboradas com soro de leite. Tomou-se portanto, a fim de comparação, os requisitos estabelecidos para bebidas lácteas fermentadas (BRASIL, 2005);
- Em relação às análises sensoriais, o número de provadores (acima de 60) foram foi definido seguindo a ABNT NBR ISO 11136: 2016. Entretanto, alguns dados precisaram ser descartados, como explicado no artigo;
- O perfil dos provadores, a seleção dos mesmos, a ordem de apresentação das amostras e volume das mesmas, foram acrescentados ao texto;

- Foi criado um tópico somente para as análises estatísticas;
- Sobre os resultados dos teores de cinzas: Realmente era para ter ocorrido variações nos mesmos, mas um provável erro analítico pode ter ocorrido, o que foi explicado no artigo;
- As modificações solicitadas na discussão das análises sensoriais foram realizadas conforme solicitadas;
- Algumas considerações foram adicionadas à conclusão.

Desde já, agradeço pela atenção e compreensão.

Atenciosamente,

Autores.