

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

TÍTULO: ELABORAÇÃO DE IOGURTE SABOR MORANGO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE FOLHAS DE ORA-PRO-NÓBIS (*PERESKIA ACULEATA MILLER*).

Instituição: UEMS - Naviraí

Área temática: Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

SOUZA, Mariana Aguiar¹ (marianaaguiar1498@gmail.com); **MANO, Mario Cezar Rodrigues**² (mario.mano@uems.br);

¹Discente bolsista PIBIC do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Unidade Universitária de Naviraí;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Unidade Universitária de Naviraí;

Resumo: A ingestão de iogurte no Brasil mostrou um aumento relevante nos últimos anos, onde seu consumo per capita chega a ser 166,4 L/habitante. Vale ressaltar que o iogurte perdeu ao longo dos tempos o conceito de ser um produto somente voltado para o público infantil, por demonstrar ser um produto de alto valor nutricional, adicionado de ingredientes funcionais. Dentro desse cenário, a utilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC's) na formulação de novos produtos é uma forma que deve ganhar maior visibilidade, devido a esse grupo de alimentos estar presente na alimentação do homem desde os tempos mais antigos. A ora-pro-nóbis possui alto teor proteico. Sua matéria seca possui um teor de até aproximadamente 30% em proteínas. O objetivo do presente trabalho foi elaborar um iogurte enriquecido com farinha de folhas de ora-pro-nóbis (FOPN) e realizar a caracterização físico-química e sensorial do produto obtido. Foram realizadas três formulações de iogurtes adicionadas de diferentes concentrações de farinha de folhas de ora-pro-nóbis (FOPN) (F1: formulação com adição de 0% de FOPN - padrão; F2: formulação com adição de 2% de FOPN; F3: formulação com adição de 4% de FOPN). As folhas para a produção da farinha foram obtidas no mesmo município, seguida pelos testes de formulações do iogurte, até a obtenção das formulações finais. Para essas formulações foram realizadas análises físico-químicas (pH, umidade, cinzas, proteínas, lipídeos e acidez), microbiológicas (bactérias e leveduras, e.coli e salmonella) e sensorial (escala hedônica de 9 pontos – avaliando os atributos cor, odor, sabor, textura e impressão global). Em relação as análises físico-químicas o teor de proteínas alcançou maiores valores entre as amostras. As análises microbiológicas obtiveram valores dentro da legislação vigente. Já na análise sensorial, foi possível observar diferença significativa entre todas as amostras para todos os atributos. Mesmo com a amostra F1 obtendo as maiores notas, a amostra F2 conseguiu boa aceitação pelos provadores, porém, a amostra F3 não foi bem aceita sensorialmente. Dessa forma a amostra F2 mostrou que adição de FOPN pode ser uma alternativa viável, mesmo em baixas concentrações, para o enriquecimento do iogurte. A adição de farinha de ora-pro-nóbis pode ser considerada uma alternativa para enriquecer uma bebida fermentada, como o iogurte. As análises realizadas mostram que pode ser um produto de interesse comercial. Em relação ao teor de proteínas, a farinha contribuiu significativa para esse produto. a adição de FOPN contribuiu de forma mais relevante para o teor proteico dos iogurtes, o que já se era esperado devido a essa PANC possuir cerca de 30% de proteína em sua composição. Os outros componentes avaliados não alcançaram diferença significativa entre si, porém houve um aumento mínimo e, isso pode ser justificado devido a quantidade adicionada de farinha ser baixa (2 e 4%).

PALAVRAS-CHAVE: PANC'S, produtos láctos, fermentados.

AGRADECIMENTOS: à UEMS, pela concessão da bolsa PIBIC.