

22^o Encontro de
Iniciação Científica
da UENF14^o Circuito de
Iniciação Científica
do IFFluminense10^a Jornada de
Iniciação Científica
da UFF

IX

Congresso
Fluminense de
Iniciação Científica e
Tecnológica

II

Congresso
Fluminense de
Pós-Graduação17^a Mostra de
Pós-Graduação
da UENF2^a Mostra de
Pós-Graduação
do IFFluminense2^a Mostra de
Pós-Graduação
da UFF

Ciência, tecnologia e inovação no Brasil: desafios e transformações

DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE GREGO SABOR FIGO ENRIQUECIDO COM PROTEÍNAS DO LACTOSSORO

Talitha Santos Rocha Carvalho, Ana Caroline Barroso da Silva, Diego Pádua de Almeida, Kátia Yuri Fausta Kawase, João Renato de Oliveira Escudini, Juliana Gonçalves Vidigal

O iogurte é um alimento nutritivo, constituído de uma rica fonte de proteínas, cálcio, fósforo e vitaminas. O “tipo grego” possui uma concentração de sólidos totais de aproximadamente 24%, desta forma é um produto com melhor textura e cremosidade, o que o torna cada dia mais consumido. O figo é uma fruta relacionada à melhora da prisão de ventre, pois é fonte de fibras que auxiliam na mobilidade do trânsito intestinal. O soro de leite (lactossoro) apresenta aspectos importantes, como a rápida absorção e fácil digestibilidade, aumentando o teor proteico do produto principalmente com aminoácidos indispensáveis. As proteínas do lactossoro possuem características favoráveis para seu uso em alimentos e seu perfil de aminoácidos é muito semelhante ao das proteínas do músculo. Este trabalho tem como objetivo a produção de iogurte do “tipo grego” sabor figo com enriquecimento proteico a partir da adição de lactossoro concentrado, que apresente adequados parâmetros físico-químicos e microbiológicos. Os produtos foram elaborados no setor de laticínios do IFFluminense *campus* Bom Jesus. Para análise microbiológica foram avaliados coliformes termotolerantes. As análises físico-químicas realizadas foram: proteínas, acidez titulável, pH, umidade e atividade de água. Os produtos estavam em conformidade com a legislação vigente para parâmetros microbiológicos (RDC 12/2001, ANVISA). A partir da adição do concentrado, observou-se um aumento proteico de 3,82 (média das formulações sem adição) para 4,91 g/100mL quando adicionado 5% e 6,04 g/100mL quando adicionado 10%. Além destes, os valores de acidez titulável encontram-se em conformidade com a IN nº46/2007 (MAPA). Os produtos só apresentaram separação de fase na primeira adição de 10% de lactossoro, porém sua pré-mistura com açúcar e liquidificação com os demais ingredientes, proporcionou uma melhor homogeneização na sua elaboração. Conclui-se que as adições de 5% e 10% de lactossoro concentrado à formulação do iogurte “tipo grego” apresentou resultados satisfatórios para parâmetros preconizados pela legislação brasileira vigente além de apresentar adequabilidade técnica de produção.

Palavras-chave: lactossoro concentrado, iogurte grego, figo.

Instituição de fomento: CNPq e IFFluminense.