



## Desenvolvimento de iogurte grego sabor figo enriquecido com proteínas do lactossoro

*Talitha Santos Rocha Carvalho, Ana Caroline Barroso da Silva, Cassiano Oliveira da Silva, João Renato de Oliveira Escudini, Kátia Yuri Fausta Kawase*

O produto iogurte está associado a um alimento saudável e nutritivo, por constituir uma rica fonte de proteínas, cálcio, fósforo e vitaminas. No Brasil, o iogurte chamado de “tipo grego” tem se tornado cada dia mais consumido por ser um produto com melhor textura, espesso e cremoso, com concentração de sólidos totais aproximadamente 24%. Além do “original” outros sabores foram produzidos com o intuito de melhor segmentar e posicionar este produto. Assim, por exemplo, foram criados iogurtes de frutas relacionadas com o auxílio à prevenção da prisão de ventre, como o de figo. Pesquisas relatam que no Brasil a incidência de mulheres com este problema é de 30%, e de homens 6%, valores alinhados à incidência em países europeus. O soro de leite (lactossoro) apresenta aspectos semelhantes ao iogurte, como a rápida absorção e fácil digestibilidade, aumentando o teor proteico do produto principalmente com aminoácidos indispensáveis. Este trabalho tem como objetivo produzir iogurte grego sabor figo com enriquecimento proteico a partir da adição de lactossoro concentrado, que apresente adequados parâmetros físicos, químicos e microbiológicos; além de boa aceitação sensorial pelos consumidores. As análises realizadas para as amostras de iogurte tipo grego sem adição de lactossoro foram de físico-químicas (proteínas, umidade, pH e acidez titulável) e microbiológicas (coliformes termotolerantes e *Salmonella sp.*). As amostras de iogurte tipo grego adicionadas de lactossoro concentrado a 10% não apresentaram estabilidade, com separação de fase, além de dificultar a homogeneização, sendo necessário assim reduzir o teor deste ingrediente. As amostras analisadas estavam em conformidade com os parâmetros de proteínas, média de 3,65% e, acidez titulável de 0,74% em ácido láctico. Além disso, apresentaram-se em conformidade com os padrões microbiológicos com valores de coliformes termotolerantes, <10NMP/g, e ausência de *Salmonella sp.*/25g. Conclui-se que os iogurtes do tipo grego elaborado estavam de acordo com a legislação vigente para critérios microbiológicos e físico-químicos. Pretende-se, com a adição do lactossoro concentrado, aumentar o teor proteico deste produto, além de agregar valores sensoriais e funcionais com a adição do doce da polpa do figo que, é associado a um colaborador para o aparelho digestivo. Espera-se também que o produto tenha uma boa aceitação sensorial por parte de seus consumidores.

Palavras-chave: iogurte tipo grego, Figo, Lactossoro.

Instituição de fomento: IFF.