

Simpósio de Integração Acadêmica

“Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



Desenvolvimento de iogurte tipo grego com adição de corante natural de betalaína

Izabela Martins da Silva(1)-IAP-izabela.m.silva@ufv.br, Juliana de Cassia Gomes Rocha(2)-IAP-juliana.rocha@ufv.br, Jairo Neves de Jesus Santos(3)-IAP-jairo.jesus@ufv.br, Rafaela Silveira Viana(4)-IAP-rafaela.viana@ufv.br, Milene Therezinha das Dores(5)-IAP-milene.dores@ufv.br, Lucélia Cristina Alves(6)-IAP-lucelia.alves@ufv.br

Palavras-Chave: iogurte tipo grego, betalaína, corante natural

Área Temática – Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Modalidade - Pesquisa.

Introdução

O iogurte é um alimento produzido a partir da fermentação do leite pelo cultivo simbiótico das bactérias lácteas *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. Dentre os diversos tipos de iogurtes presentes no mercado, o iogurte grego vem se destacando por ser mais espesso e cremoso, com uma maior concentração de sólidos totais, o que tem contribuído para sua aceitação sensorial.

Objetivos

Desenvolver um iogurte tipo grego com adição de corante natural de betalaínas e analisar suas características físico-químicas durante um período de 28 dias.

Material e Método

A figura 1 apresenta o fluxograma de fabricação de iogurte tipo grego, e a figura 2 apresenta o fluxograma de extração do corante de betalaína.

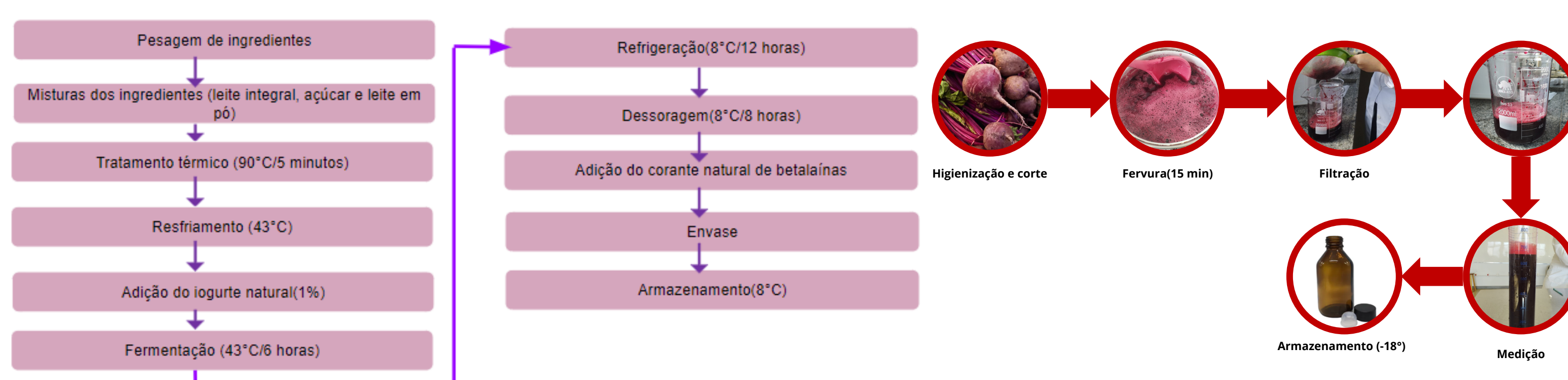


Figura 1 – Fluxograma de Fabricação do iogurte tipo grego

Figura 2 – Fluxograma de Extração do corante de betalaína

Apoio financeiro

Instituto de Ciências Agrárias – IAP/UFV

Resultados e Discussão

A figura 3 apresenta os resultados das análises físico-químicas realizadas no iogurte grego adicionado de corante de betalaínas avaliado ao longo de 28 dias de armazenamento.

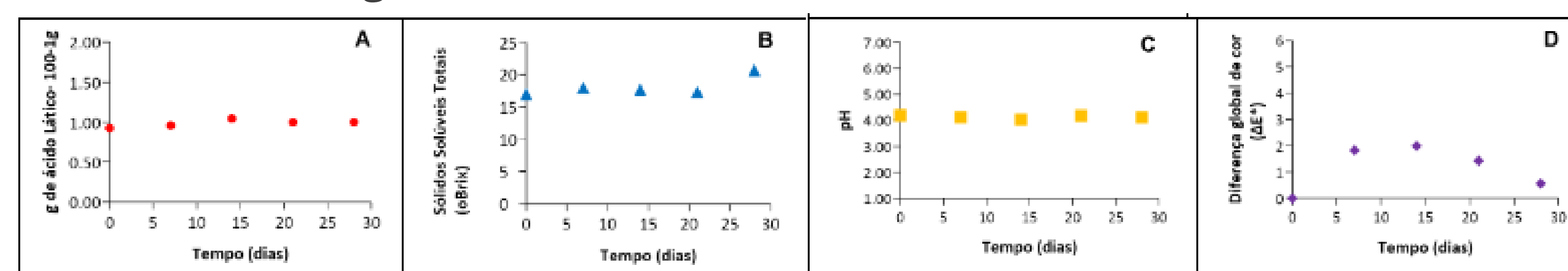


Figura 3 – Determinações físico-químicas realizadas durante 28 dias de armazenamento no iogurte grego adicionado de betalaínas. A: teor de acidez, B: teor de sólidos solúveis totais, C: valores de pH, D: Diferença global de cor.

Os parâmetros físico-químicos de acidez, sólidos solúveis totais e pH do iogurte grego não foram influenciados significativamente ($p > 0,05$) pelo tempo ao longo dos 28 dias de armazenamento sob refrigeração. A diferença global de cor foi abaixo de 2, evidenciando que a variação de cor do iogurte grego entre o tempo 0 e o tempo 28 dias não foi perceptível ao olho humano.

Conclusões

É viável o desenvolvimento do iogurte tipo grego com a adição de corante natural de betalaína uma vez que, o produto mostrou-se estável ao longo do período de armazenamento.

Bibliografia

BRANDÃO, S.C.C. Tecnologia da produção industrial de iogurte. Leite & Derivados, v.4, n.25, p.24-38, 1995.

CONSTANT, P. B. L; STRINGHETA, P. C; SANDI, D. Corantes alimentícios. Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos, v. 20, n. 2, 2002.

Agradecimentos

Agradecemos a Universidade Federal de Viçosa *Campus* Rio Paranaíba, o Instituto de Ciências Agrárias por todo aporte na execução desse projeto e aos amigos e professores envolvidos.