



Simpósio de Integração Acadêmica

“Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



EFEITO DA ADIÇÃO DE FARINHA DE ORA-PRO-NÓBIS (*Pereskia aculeata* Miller) NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E REOLÓGICAS DO IOGURTE

Ciências Exatas e Tecnológicas – Ciência e Tecnologia de Alimentos - Pesquisa

Isabela Soares Magalhães¹, Bruno Ricardo de Castro Leite Júnior¹, Flaviana Coelho Pacheco¹, Irene Andressa¹, Ana Flávia Coelho Pacheco², Jeferson Silva Cunha¹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA), Universidade Federal de Viçosa (UFV), Campus Universitário, 36570-900, Viçosa, MG, Brasil

²Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG-ILCT)

isabela.magalhaes@ufv.br, bruno.leitejr@ufv.br, flaviana.pacheco@ufv.br, irene.andressa@ufv.br, ana.pacheco@epamig.br, jeferson.cunha@ufv.br

Iogurte, Ora-pro-nobis, Viscosidade

Introdução

O iogurte é um produto lácteo obtido pela fermentação do leite por bactérias lácticas, com consequente formação de gel. Industrialmente, diversos aditivos podem ser utilizados para aumentar sua viscosidade, tornando-o mais atrativo ao consumidor. No entanto, existe uma tendência de mercado pelo rótulo clean label, e por isso, a substituição de aditivos sintéticos por ingredientes naturais torna-se interessante. A *Pereskia aculeata* Miller é uma cactácea conhecida popularmente como ora-pro-nobis (OPN). Suas folhas possuem alto valor nutricional e sua mucilagem tem capacidade de atuar como agente espessante e gelificante.

Objetivos

O estudo objetivou avaliar o impacto da adição de farinha de OPN nas características físico-químicas e reológicas de iogurte integral.

Materiais e Métodos



Resultados e Discussão

Tabela 1. pH, CRA (%) e ST (%) das amostras de iogurte.

Amostra	pH	CRA (%)	ST (%)
Controle (Iogurte sem OPN)	4.17 ± 0.01 ^b	75.6 ± 2.0 ^b	14.4 ± 0.1 ^b
Iogurte + 3% OPN	4.29 ± 0.01 ^a	82.6 ± 0.4 ^a	16.6 ± 0.3 ^a

Diferentes letras minúsculas (coluna) indicam diferenças significativas entre os diferentes tratamentos pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade ($p > 0,05$). CRA: Capacidade de retenção de água; ST: Sólidos totais.

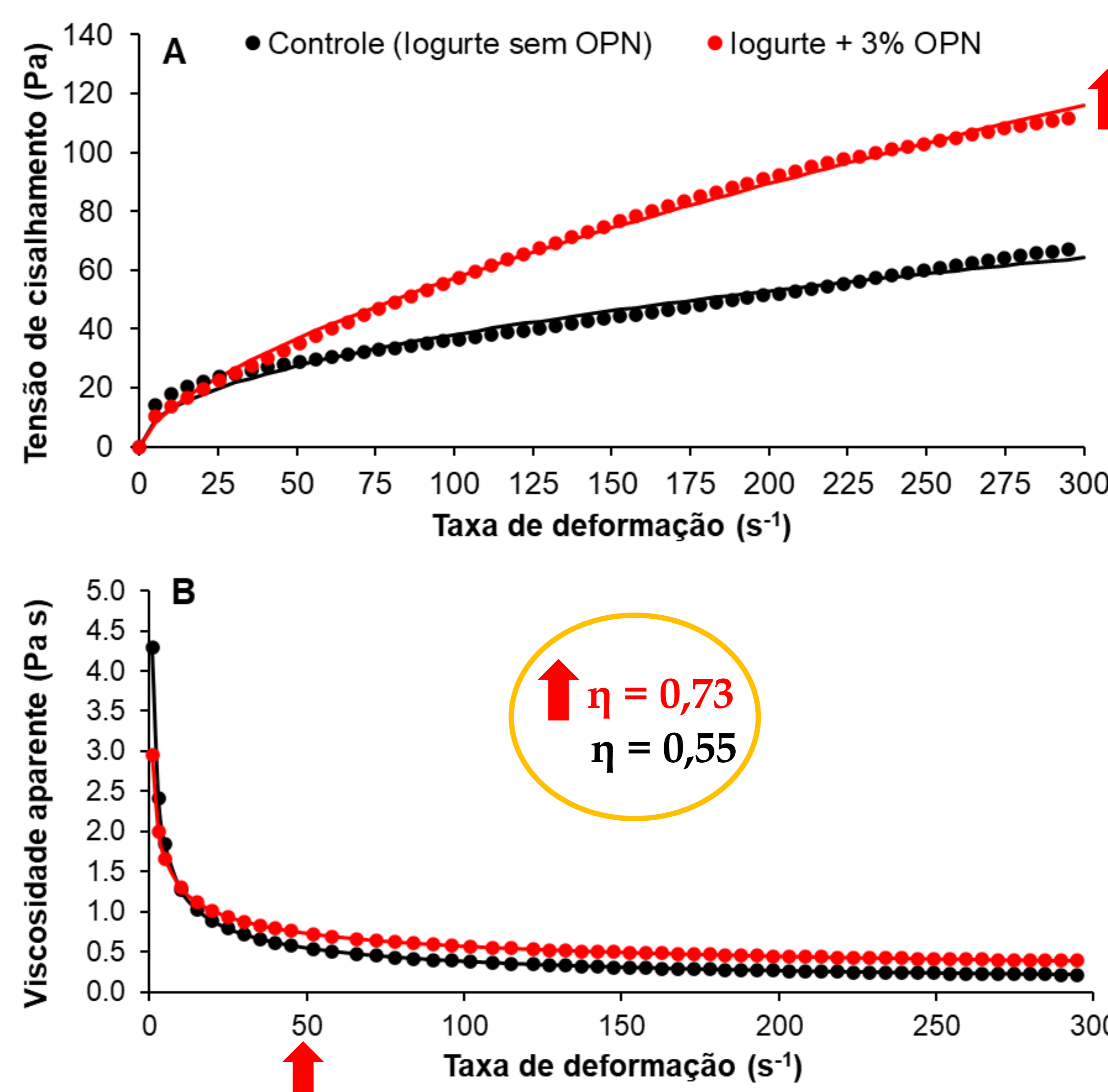


Figura 1. (A) Tensão de cisalhamento (σ , Pa) versus Taxa de deformação ($\dot{\gamma}$, s^{-1}) a 7 °C das amostras de iogurte adicionada de OPN. (B) Viscosidade aparente (η , Pa s) das amostras de iogurte adicionada de OPN a 7 °C em função da taxa de deformação ($\dot{\gamma}$, s^{-1}).

Conclusões

A adição de farinha de OPN ao iogurte pode ser uma alternativa interessante para aumentar a viscosidade, a CRA e os ST do produto, sendo estas, modificações desejáveis do ponto de vista nutricional e técnico-funcional. Futuros trabalhos devem ser realizados visando avaliar o impacto das alterações observadas na aceitação do consumidor.

Bibliografia

NOGUEIRA S. N. F. et al. *Pereskia aculeata* Miller as a Novel Food Source: A Review. *Foods*, v. 12, n. 11, p. 2092, 2023.

Agradecimentos

