



Simpósio de Integração Acadêmica

“Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



IMPACTO DA ADIÇÃO DE HIBISCO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E FUNCIONAIS DE IOGURTE

Ciências Exatas e tecnológicas – Ciência e Tecnologia de Alimentos
Pesquisa

Lorena Soares Xavier¹, Bruno Ricardo de Castro Leite Junior¹, Nicole Marina Almeida Maia¹, Irene Andressa¹, Jeferson Silva Cunha¹, Flaviana Coelho Pacheco¹

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

lorena.xavier@ufv.br; bruno.leitejr@ufv.br; nicole.maia@ufv.br; irene.andressa@ufv.br; jeferson.cunha@ufv.br; flaviana.pacheco@ufv.br

Palavras-chave: Corantes naturais, Rótulo limpo, Flores comestíveis.

Introdução

O iogurte é um produto muito versátil e é uma matriz promissora para a adição de ingredientes funcionais. A flor do hibisco (*Hibiscus rosa-sinensis* L) é rica em compostos bioativos e pode ser adicionada ao iogurte como ingrediente funcional e também como corante alimentício natural, o que vai ao encontro da expectativa do consumidor em relação a demanda “clean label”.

Objetivos

Este trabalho objetivou avaliar o efeito da adição de farinha de hibisco nas propriedades físico-químicas e no potencial antioxidante de iogurte integral.

Material e Métodos



Resultados e Discussão

Tabela 1. Propriedades físico-químicas e atividade antioxidante

Amostra	SS (°Brix)	CRA (%)	mg ET/100mL em DPPH
Iogurte controle	9,60 ± 0,17 ^a	74,8 ± 1,8 ^a	0,46 ± 0,01 ^a
Iogurte + hibisco	14,67 ± 0,15 ^b	83,6 ± 1,7 ^b	0,77 ± 0,01 ^b

Diferentes letras minúsculas (coluna) indicam diferenças significativas entre os diferentes tratamentos pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade (p>0,05). SS: Sólidos solúveis; CRA: Capacidade de retenção de água; ET: Equivalente em trolox.

Tabela 2. Parâmetros de cor instrumental

Amostra	L*	a*	b*
Iogurte controle	85,92 ± 0,01 ^a	-3,18 ± 0,01 ^a	7,24 ± 0,01 ^a
Iogurte + hibisco	40,41 ± 0,01 ^b	21,46 ± 0,06 ^b	0,92 ± 0,01 ^b

Diferentes letras minúsculas (coluna) indicam diferenças significativas entre os diferentes tratamentos pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade (p>0,05). L* = Luminosidade; a* = coordenada vermelho/verde; b* = coordenada amarelo/azul.

Conclusões

O farinha obtida das **flores do hibisco** é uma alternativa factível para **melhorar as propriedades tecnológicas do iogurte** e conferir caráter funcional pelo **aumento da atividade antioxidante**. Além disso, as antocianinas presentes no hibisco atuaram como **corante natural**, sendo então uma alternativa a aditivos sintéticos.

Agradecimentos

