



5º Simposio de Ensino de Graduação

IOGURTE DE UVA ADICIONADO DE FIBRA SOLUVEL

Autor(es)

BRUNA RUBI RAMIRES

Co-Autor(es)

PRISCILA RODRIGUES SANCHES

Orientador(es)

Erika Maria Roel Gutierrez

1. Introdução

O iogurte, produto da fermentação láctica, está presente na dieta alimentar humana desde os tempos remotos, quando a fermentação era utilizada como forma de preservação do leite (BEHMER,1999). O iogurte é um produto amplamente recomendado pelas suas características sensoriais, probióticas e nutricionais, pois, além de ser elaborado com leite contendo alto teor de sólidos, cultura láctica e açúcar, pode ainda, ser enriquecido com leite em pó, proteínas, vitaminas e minerais, e ser produzido com baixo teor ou isento de gordura (ALIMENTOS FUNCIONAIS, 2001). Dentre os principais produtos que estão sendo vendidos atualmente em várias partes do mundo pelos seus benefícios a saúde está os produtos lácteos e os enriquecidos com fibras (MITCHEL, 2002). A elaboração do iogurte é uma técnica que se expande cada vez mais no mundo inteiro, de preparo originalmente simples e que atualmente vem se transformando em um processo bastante sofisticado. Entretanto, com a rápida incorporação deste produto aos hábitos alimentares, a competição industrial desencadeou a busca de novos processos que possibilitem a redução dos custos de fabricação sem prejuízo da qualidade do produto (OLIVEIRA, 1996). OBJETIVOS Formular um iogurte sabor de uva enriquecido com fibras e verificar suas características nutricionais e organolépticas. Elaborar um rótulo de acordo com as normas e padrões de acordo com a legislação. DESENVOLVIMENTO O iogurte foi formulado com 1 litro de leite pasteurizado tipo C, 200 g de iogurte natural, 50 mL de polpa de uva, 2,5% de goma guar, 130g de açúcar, 185 g de leite em pó e 1 mL de corante artificial de uva. O leite foi aquecido a 37oC e adicionado o iogurte, leite em pó e goma guar, homogeneizado e incubado em estufa a 42oC/6 horas, resfriado adicionado o açúcar, polpa de uva e corante e batido. Para determinação do valor nutricional do iogurte foi utilizado o Programa Diet Win. A análise sensorial do iogurte foi realizada com 22 voluntários de ambos os sexos, com idade de 18 a 40 anos, sem treinamento específico. Cada provador recebeu as amostras de iogurte com 2,5% de fibra solúvel. Para o registro das informações, foi utilizada a escala hedônica de nove 9. O índice de aceitabilidade foi calculado

de acordo com o método de Teixeira, onde a nota máxima (9) corresponde a 100% de aceitabilidade e a média (x) ao índice de aceitabilidade

2. Objetivos

Formular um iogurte sabor de uva enriquecido com fibras e verificar suas características nutricionais e organolépticas. Elaborar um rótulo de acordo com as normas e padrões de acordo com a legislação.

3. Desenvolvimento

O iogurte foi formulado com 1 litro de leite pasteurizado tipo C, 200 g de iogurte natural, 50 mL de polpa de uva, 2,5% de goma guar, 130g de açúcar, 185 g de leite em pó e 1 mL de corante artificial de uva. O leite foi aquecido a 37°C e adicionado o iogurte, leite em pó e goma guar, homogeneizado e incubado em estufa a 42°C/6 horas, resfriado adicionado o açúcar, polpa de uva e corante e batido. Para determinação do valor nutricional do iogurte foi utilizado o Programa Diet Win. A análise sensorial do iogurte foi realizada com 22 voluntários de ambos os sexos, com idade de 18 a 40 anos, sem treinamento específico. Cada provador recebeu as amostras de iogurte com 2,5% de fibra solúvel. Para o registro das informações, foi utilizada a escala hedônica de nove 9. O índice de aceitabilidade foi calculado de acordo com o método de Teixeira, onde a nota máxima (9) corresponde a 100% de aceitabilidade e a média (x) ao índice de aceitabilidade

4. Resultados

Para ser considerado um produto fonte de fibras este deve ter 1,5g/100mL segundo Brasil (1998). Pode-se observar pela Tabela 1 que a quantidade de fibra em uma porção foi de 0,5g/200ml, portanto não conseguiu-se obter a quantidade para ser considerado um produto fonte de fibras. A nota média obtida na análise sensorial através da escala hedônica foi de 7,59. Através do cálculo do índice de aceitabilidade obtivemos 84,33% de aceitação do produto, o que o enquadra como um produto adequado para consumo, pois de acordo com Dutcosky (1996), para que um produto seja aceito quanto as suas características sensoriais é necessário que seu índice de aceitabilidade seja no mínimo de 70%. A embalagem escolhida foi potinho plástico individual, pela sua funcionalidade, facilidade de posicionamento nas prateleiras do supermercado, o rótulo com fundo cor de uva e dizeres em amarelo, com as seguintes informações: Marca do produto (nome fantasia e razão social), peso líquido, instruções de conservação, ingredientes, rótulo nutricional, endereço, CNPJ, SAC, data de fabricação e validade, nº do lote, Registro do Ministério da Agricultura, em concordância com as legislações em vigor de acordo com a (BRASIL, 2002).

5. Considerações Finais

O objetivo geral do projeto não apresentou os resultados esperados, que era desenvolver um produto enriquecido com fibra solúvel, porém o sabor uva foi considerado satisfatório em relação ao índice de aceitação. A adição de fibra solúvel contribuiu para os atributos de consistência e viscosidade do iogurte.

Referências Bibliográficas

ALIMENTOS FUNCIONAIS, PRODUTOS QUE PODEM FAZER SUCESSO JUNTO AOS CONSUMIDORES, **Food Ingredients**, São Paulo, n. 15, p. 24-33, Nov/Dez 2001;

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.; Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados;

BEHMER, M.L.A. , **Tecnologia do leite :leite ,queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações : produção, industrialização** .São Paulo: 13 Edição Nobel, 1999; análise

MITCHELL, H. S; Rynbergen, H. J; Anderson, L; Dibble, M. V. **Nutrição** 16 .ed. São Paulo : Interamericana , 1978. p ;

OLIVEIRA, A. J . , **leite :Obtenção e qualidade do produto fluido e derivados** . Piracicaba :São Paulo : Editora Fealq, 1996 . 80 p ;

Anexos

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 200g / (1 unidade)		
Quantidade por porção		
		% VD (*)
Valor Calórico	249 kcal-1040KJ	12 %
Carboidratos	35 g	12 %
Proteínas	8,7 g	12 %
Gorduras Totais	8,3	15%
Gorduras Saturadas	5,0 g	23%
Gorduras <i>trans</i>	0,2 g	0%
Fibra Alimentar	0,5g	0%
Sódio	143 g	6%