

**7º Simpósio de Ensino de Graduação****IOGURTE DE UVAIA****Autor(es)**

ALINE RIBEIRO FRANCO

Co-Autor(es)

ANA PAULA BALIANI DA SILVA
ALINE ROBERTA ARCHANGELO
BRUNA NEGRI**Orientador(es)**

MIRIAM COELHO DE SOUZA

1. Introdução

O projeto baseou-se na formulação de um produto destinado à população idosa, que teve a preocupação de valorizar o sabor regional de uvaia, que contribuisse com nutrientes importantes para a saúde do idoso e que fosse prático de ser consumido. Optou-se por um iogurte desnatado de uvaia com mistura de cereais e oleaginosas, ao qual chamamos de UVAIUT.

Este projeto tem ênfase no fato de que em duas décadas as pessoas acima de 65 anos serão uma grande força do mercado consumidor, e que terão a preocupação de viver mais e melhor, com autonomia, qualidade de vida e preocupada em associar econômica com qualidade nutricional dos alimentos que consome. O envelhecimento se desenvolve por vários fatores intrínsecos da própria pessoa como fatores genéticos, ou extrínsecos ligados a gentes estressores, que afetam o organismo como alimentação, fumo, álcool, e os psicológicos, relacionados com o trabalho, afetividade, entre outros. Esses fatores tornam o organismo do idoso mais susceptível a doenças e a depleção do sistema imunológico necessitando de cuidados especiais em sua alimentação diária (TIRAPEGUI, 2001).

A partir desses pressupostos o desenvolvimento do produto, teve-se com aspectos importantes como os ingredientes que compõe a formulação, a sua disponibilidade regional, sazonal e de fornecedores, e a composição nutricional da preparação que atenda as necessidades diárias do idoso.

Utilizando-se da planilha do SEBRAE, propôs a empresa de Laticínios Beba Bem Ltda., planejada para ser localizada no Distrito Industrial da cidade de Leme – SP, onde foram coletados os preços para sua implantação e estudo de viabilidade. A princípio propôs-se lançar uma linha de três sabores do UVAIUT: uvaia, beterraba com mel e limão rosa. Os iogurtes produzidos serão disponibilizados em forma de garrafinha de 200ml e em embalagem divisória uma com iogurte e outra com mistura de cereais. Espera-se oferecer a linha de produtos aos canais de venda com o valor de R\$ 1,00 (Um real) a unidade da garrafinha de 200 mL e R\$ 1,90 (Um real e noventa centavos) para a embalagem com cereal.

O investimento fixo mais o capital de giro proposto é de R\$ 81.150,95 (Oitenta e um mil, cento e cinquenta reais e noventa e cinco centavos) referente à compra de equipamentos, mobília e marketing. O custo total com salários e encargos sociais de mão-de-obra será de R\$ 45.752,00 (Quarenta e cinco mil e setecentos e cinquenta e dois reais) e com mão-de-obra terceirizada será de R\$ 33.000,00 (Trinta e três mil reais). O retorno do capital investido se dará em 0,01 meses, portanto obteremos praticamente retorno imediato do investimento inicial, tornando-se um ótimo negócio de empreendimento.

2. Objetivos

2.1 Objetivo Geral

Trabalhar na formulação de um produto alimentício e na elaboração de uma empresa que produza o mesmo.

2.2 Objetivos Específicos

- Formular um iogurte específico para os idosos, que atenda suas necessidades dentro dos padrões recomendados pela ANVISA;
- Elaborar juntamente com a planilha do SEBRAE uma empresa de laticínios que atenda às normas exigidas de controle de qualidade.

3. Desenvolvimento

O produto desenvolvido é o iogurte de uvaia, um iogurte com a adição da polpa de uvaia, produzido com leite desnatado, iogurte natural desnatado, e é acrescentado uma farinha de cereais e oleaginosas, que irão auxiliar no funcionamento do trato gastrointestinal dos consumidores, no caso os idosos. Por se tratar de uma farinha rica em fibras, possui Ômega 3, pois em sua composição está presente a linhaça. Também são encontrados germe de trigo, castanha de caju, aveia, açúcar mascavo e farelo de trigo. Será de fácil consumo, pois se apresentará em dois tipos de embalagens, uma em forma de garrafinha, já com a farinha misturada, outra para ser consumida com o auxílio de uma colher, e a farinha será opcional.

O produto é à base de leite homogeneizado, posteriormente pasteurizado, para destruição dos microrganismos patogênicos e a eliminação de grande parte da flora microbiana normal do leite, favorecendo desta maneira o crescimento dos microrganismos posteriormente inoculados, esses microrganismos são *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*.

O iogurte deve ser armazenado sob refrigeração de 3 a 5°C, até o momento de ser consumido.

Tem coloração alaranjada, uma textura espessa, um sabor acidificado, aroma característico de iogurte juntamente com o aroma ácido proveniente da uvaia.

Para minimizar a ação dos microrganismos indesejáveis, o produto será pasteurizado, fermentado e conservado sob refrigeração.

Foi realizada na cidade de Leme a Análise Sensorial do iogurte, que contou com 50 idosos a partir de 60 anos, na escola E.E. Maria Joaquina de Arruda, no projeto Café com Chorinho, onde os idosos são estimulados a prática de dança, fazendo com que sua alta estima seja elevada.

Os métodos utilizados para a análise sensorial foram o método discriminativo, onde foram feitas as análises de comparação pareada, e comparação triangular.

Para realizarmos as análises utilizamos o nosso produto, que é o iogurte de uvaia e para fazer as análises comparativas, utilizamos o iogurte de pêssego, da marca Vigor, pois não há no mercado nenhum iogurte de uvaia, o que mais se aproximou do nosso produto foi o iogurte de pêssego, pelas características organolépticas.

Na comparação pareada analisamos o grau de doçura. Em uma mesa colocamos duas amostras para análise, em copos iguais com numerações distintas e fora de seqüência (17 e 85).

No método de comparação triangular, colocamos duas amostras do iogurte de pêssego (08 e 94) e uma amostra de iogurte de uvaia (15), em seguida duas amostras de iogurte de uvaia (27 e 80) e uma de iogurte de pêssego (52), para que eles identificassem quais das amostras eram iguais, e quais eram as diferentes, as amostras sempre se apresentavam com numeração aleatória.

Para analisarmos os atributos, colocamos uma amostra do iogurte de uvaia (41) e do iogurte de pêssego (97), em copos iguais, onde eram degustados e os idosos anotavam o resultado em uma escala o grau de aparência, aroma, sabor e acidez.

Para analisarmos a preferência, colocamos uma amostra de iogurte de uvaia (68) e outra do iogurte de pêssego (31), e entregamos uma lista com nove ítems, referente à aprovação e desaprovação de cada amostra, para sabermos qual amostra agradou mais os idosos.

Resultados obtidos: na análise comparativa, a maioria dos analisados achou que o iogurte de pêssego é mais doce que o iogurte de uvaia, com 27 opiniões para o iogurte de uvaia.

Na análise comparativa triangular, comparando a análise em porcentagem, 57% opinaram que a amostra número 15, era o iogurte de uvaia, pois as amostras 08 e 94 eram iogurte de pêssego. Na segunda amostra os iogurtes de uvaia eram as de números 27 e 80, as quais receberam a porcentagem de 37% e 41% respectivamente, e o iogurte de pêssego a porcentagem de 22%.

Na análise referente aos atributos o iogurte de uvaia se destacou sobre o iogurte de pêssego, na análise da cor, o iogurte de uvaia é mais escuro, mais alaranjado que o de pêssego, mesmo não usando corante, sobre o aroma também, a uvaia tem um cheiro bem característico e forte, passando para o produto, que fica com um aroma mais acentuado sobre o iogurte de pêssego, o iogurte de pêssego é industrializado, e o de uvaia foi feito de forma caseira, o que lhe proporcionou a maioria das opiniões sobre seu sabor característico, e conseqüentemente sua acidez é maior, pois a uvaia é uma fruta ácida.

Na análise de preferência foi a única em que adicionamos a farinha de cereais e oleaginosas ao iogurte, pois o iogurte de pêssego não

possuía a farinha, portanto não foi possível compará-los.

A maioria (68%) dos degustadores aprovaram o produto, por ter um sabor mais acentuado, o que proporciona aos idosos sentirem melhor o sabor, 28% gostaram ligeiramente, e 4% ficaram indiferentes ao produto.

Quando adicionados à farinha, a maioria aprovou, sendo que 52% gostaram muito, 31% gostaram ligeiramente, 13% ficaram indiferentes ao produto e 4% desgostaram totalmente.

A produção média de iogurte será de 3.000 litros semanalmente e, posteriormente, a tendência será ampliar a produção, pois, pretende-se ampliar a distribuição para todo o país.

A empresa de Laticínios Beba Bem Ltda. obterá uma área para construção de 2000m². Nesta área disponibilizaremos de uma recepção para clientes e interessados em conhecer melhor nossa empresa; dois sanitários com vestiários, sendo um masculino e outro feminino; um ambulatório para possíveis situações emergenciais ou de mal-estar de funcionários e outros; um almoxarifado para conter peças e ferramentas em forma de estoque; uma sala para manutenção de equipamentos; uma área verde para o descanso durante o horário de almoço dos funcionários; um refeitório onde serão realizadas as refeições dos funcionários, colaboradores, da diretoria e secretaria e também a área destinada a produção, sendo esta onde efetivamente teremos todo o processo de fabricação do iogurte acontecendo.

4. Resultado e Discussão

O produto será disponibilizado em duas embalagens: na garrafinha e na acoplada, ambas de 200 mL. A garrafinha será vendida no atacado à R\$ 1,00 (Um real) a unidade e a acoplada R\$ 1,90 (Um real e noventa centavos) a unidade.

A sugestão de venda para nossos clientes será de R\$ 1,90 (Um real e noventa centavos) a unidade da garrafinha e R\$ 2,50 (Dois reais e cinquenta centavos) a unidade da embalagem acoplada.

A princípio, pretende-se alcançar o número de vendas anual de 360.000 unidades, sendo 180.000 de cada tipo de embalagem, isto nos proporcionará o preço total de venda de R\$ 522.000,00 (Quinhentos e vinte e dois mil reais). Levando-se em conta estes valores a receber mais os valores a gastar com a empresa, obteremos lucro em cerca de 0,01 mês.

Com a análise microbiológica constatou-se ausência de coliforme fecal e total e bacillus cereus, com a presença de Mesófilo Aeróbio. Os resultados para o produto foram classificados de possível excelente qualidade, pois a ausência de coliformes fecais e totais é muito importante para qualificação do produto tanto no mercado quanto ao consumidor, pois se classifica como um produto quase isento de contaminações nos processos de fabricação.

O produto apresentou-se sem nenhum PC (Ponto Crítico) ou PCC (Ponto Crítico de Controle), devido ao fato de ele ter sido todo produzido de forma industrial, seguindo todas as recomendações da ANVISA.

5. Considerações Finais

Após a finalização do projeto concluí-se que a implantação de uma empresa de laticínios na região de Leme - SP será lucrativa em um curto espaço de tempo, visto que, nossa empresa terá retorno em 0,01 mês.

Alcançaremos estes resultados devido ao produto lançado pela Empresa de Laticínios Beba Bem Ltda. ser o UVAIUT, um produto inovador e carro chefe de nossa linha de produção, que conterà também iogurte de beterraba com mel e iogurte de limão rosa. Todos estes sabores irão conquistar o paladar de todo o nosso público alvo através do apelo emocional a sua infância.

Referências Bibliográficas

AQUARONE, E.; LIMA, A.U.; BORZANI, W. Biotecnologia – Alimentos e Bebidas produzidos por fermentação. São Paulo: Edgard Blücher Ltda., 1993.

BEHMER M.L.A. Tecnologia do Leite – 13ª ed. Revisada e atualizada – São Paulo: Nobel, 1999.

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor. São Paulo: SENAC, 2002.

Disponível em <http://www.inmetro.gov.br> em 02 out. 2008.

Disponível em <http://www.anvisa.gov.br> em 02 out. 2008.

FRANCO M.G.D.B. e LANDGRAF M. Microbiologia dos alimentos – São Paulo: Atheneu, 1996.

FRANCK, A. A. Estudo antropométrico e dietético dos idosos. Tese de mestrado, Instituto de nutrição, UFRJ, 1996.

GAVA J. A. - Princípios de Tecnologia de Alimentos – 7ª ed. São Paulo: Nobel, 1984.

GRISWOLD, R. M. Estudo Experimental dos Alimentos. Rio de Janeiro: Edgard Blucher Ltda, 1972.

LEDERER, J. Enciclopédia moderna de higiene alimentar. Editora Manole: São Paulo, 1991.

MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J. M. Manual de Indústrias dos Alimentos. São Paulo: Varela, 1996.

Manual da ABERC, 2006.

ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética – seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. Editora Manole Ltda.: Barueri – SP, 2003.

PROUDLOVE, K. Os alimentos em debate: Uma visão equilibrada. São Paulo: Varela, 1996.

Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, Disponível em <http://www.fooddesign.com.br>. Acesso em 14 nov 2008.

Resolução RDC nº 12, de 15 de setembro de 2001, Disponível em <http://www.fooddesign.com.br>. Acesso em 14 nov 2008.

STÜRMER, J. COMIDA Um Santo Remédio. 2 ed. Editora Vozes Ltda.: Petrópolis – RJ, 2002.

TIRAPEGUI, J. Nutrição, fundamentos e aspectos atuais Editora Atheneu: São Paulo, 2000.

WHITNEY, Frances Sizer Eleanor. Nutrição – conceitos e controvérsias.

YAMAMURA, Y. Alimentos - Aspectos Energéticos. São Paulo: Triom, 2001.