

BMU-09

ELABORAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E ACEITABILIDADE DO IOGURTE SABOR DE TAPEREBÁ (*Spondias mombin*)

Quezia Alves de LIMA¹, Lílian PANTOJA²; Lúcia YUYAMA³; Jaime Paiva de Alencar³, Roberto N. MAEDA⁴

¹Bolsista PIBIC/INPA; ²Orientador, ³Co-orientador INPA/CPCS, Co-orientador Bolsista PCI/INPA⁴.

Atualmente vem se observando uma grande relação entre os alimentos e a saúde. Os consumidores por sua vez, vêm procurando cada vez mais seguir uma dieta saudável para a prevenção de doenças, tais como as cardiovasculares, câncer, hipertensão e entre esses alimentos estão os probióticos, que são definidos como microrganismos viáveis usadas na forma de células desidratadas ou em produtos fermentados exibindo efeito benéfico na saúde do hospedeiro após a ingestão (Fondér *et al.*, 2000 e Fooks *et al.*, 1999). Os probióticos são encontrados principalmente em leites fermentados. De acordo com a Resolução do Ministério da Agricultura e Abastecimento n° 5 (13/11/2000) (Brasil, 2000a) e da Instrução Normativa/ M.A.A. n° 36 (31/11/2000) (Brasil, 2000b), iogurte é o produto resultante da fermentação do leite, cuja fermentação se realiza com cultivo proto-simbiótico de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. Sendo assim, este trabalho teve como objetivo elaborar, caracterizar e avaliar a aceitabilidade do iogurte de taperebá com diferentes concentrações de polpa. Utilizou-se leite integral UHT; cultura láctea comercial (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*) e polpa de taperebá. Para obtenção do iogurte natural, o leite foi pasteurizado a 83 °C/30 min. Após o resfriamento até 42° C, foi realizado o inóculo e a fermentação foi monitorizada quanto ao pH até redução de 6,4 para 4,6. O iogurte natural foi resfriado para 25 °C e adicionado de polpa de taperebá nas concentrações de 10, 20 e 30% e açúcar (10 %). Foram feitas avaliações físico-químicas (umidade, açúcares, pH, acidez, proteína, lipídios e cinza), sensoriais (aceitabilidade e atributos de aroma, sabor, textura e aparência), avaliação microbiológica (contagem total de *Lactobacillus*, bolores e leveduras, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* sp. e coliformes totais e fecais) e análise estatística. Os iogurtes apresentaram-se homogêneos com consistência cremosa, coloração amarelada e aroma característico do fruto. Os resultados físico-químicos dos iogurte de taperebá, estão apresentados na Tabela 1. A Figura 1 apresenta os resultados da avaliação sensorial para os atributos sabor, aroma, cor e sabor. Em relação à avaliação sensorial, os iogurtes apresentaram boa aceitação (Figura 2) e não apresentaram diferença estatística pelo teste Tukey ($p < 0,05$). Entretanto, o de 30 % obteve

melhor resultado no teste de atributos sensoriais, por apresentar sabor característico do fruto e coloração mais atraente para os provadores. Quanto às características microbiológicas, todos apresentaram resultados dentro dos padrões estabelecidos pela legislação brasileira. Conclui-se então que a formulação que apresentou melhor resultado foi a com 30 % de polpa; e, o iogurte de taperebá pode ser uma alternativa de aproveitamento deste fruto.

Tabela 1. Características físico-químicas do iogurte com diferentes concentrações de polpa. Média de três repetições.

Componentes	Polpa	Iogurte		
		Concentração de polpa (%)		
		10	20	30
Umidade (%)	90,53 ± 0,04	73,55 ± 0,37 ^b	73,10 ± 1,09 ^b	74,43 ± 0,28 ^a
Proteína (%)	0,55 ± 0,01	3,57 ± 0,01 ^a	3,50 ± 0,045 ^a	2,86 ± 0,505 ^b
Cinza (%)	0,43 ± 0,01	0,82 ± 0,01 ^b	0,89 ± 0,01 ^b	0,84 ± 0,35 ^{ab}
pH	2,77 ± 0,01	4,64 ± 0,02 ^a	4,45 ± 0,02 ^b	4,22 ± 0,03 ^c
Acidez (%)	1,76 ± 0,02	0,92 ± 0,05 ^a	0,95 ± 0,17 ^a	1,09 ± 0,28 ^a
Açúcares totais (%)	4,38 ± 0,13	10,35 ± 0,66 ^a	11,33 ± 1,32 ^a	14,25 ± 0,00 ^a

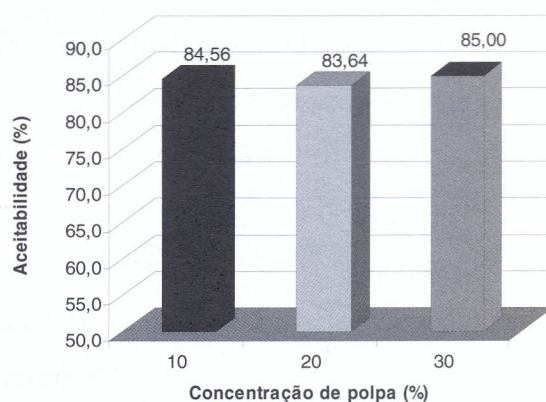
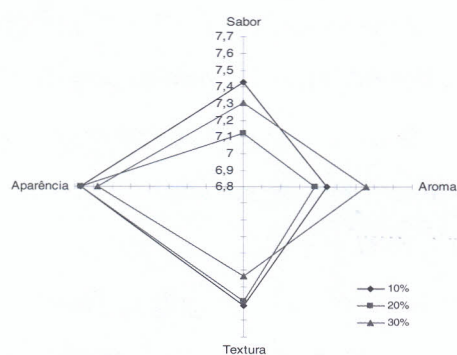


Figura 1. Avaliação sensorial do iogurte.

Figura 2. Aceitabilidade dos iogurtes de taperebá, com diferentes concentrações de polpa.

Brasil, M. A. A. 2000 a. Padrões de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Resolução n° 5, de 13 de novembro de 2000. Publicado no *Diário Oficial da União* de 02 de janeiro de 2001, seção I, p. 19-22.

Brasil, M.A.A. 2000 b. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea. Instrução Normativa n° 36, de 31 de outubro de 2000. Publicada no *Diário Oficial da União* de 08 de novembro de 2000, seção I, p. 22-23.

Fondér, R.; Mongensen, G.; Tanaka, R.; Salminen, S. 2000. Effect of culture-containing dairy products on intestinal microflora, human nutrition and health – current knowledge and future perspectives. *Bulletin FIL-ICF (Belgium) International Dairy Federation*. 352:5-30.

Fook, L. J.; Fuller, R.; Gibson, G. R. 1999. Prebiotics, probiotics and human gut microbiology. *International Dairy Journal*. 9 (1):53-61.