

AMU-07

ELABORAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E ACEITABILIDADE DE IOGURTE DE ARAÇÁ-BOI (*Eugenia stipitata* McVaugh)**Márcia Seixas de CASTRO¹; Lílian PANTOJA²; Roberto N. MAEDA³****¹Bolsista PIBIC/INPA; ²Orientador Pesquisador INPA/CPCS; ³Co-orientador Bolsista PCI.**

O araçá-boi, apesar de grande potencial agrícola e tecnológico, no Brasil ainda é restrito o seu aproveitamento. No Peru é comercializado na forma de suco e algumas formulações como geléia, creme e compota. Visando buscar uma alternativa para o seu aproveitamento, este trabalho teve por objetivo determinar a melhor formulação para iogurte de araçá-boi testando diferentes concentrações de polpa. Os frutos foram selecionados, lavados com água corrente, despulpados e caracterizados quanto a umidade, pH e açúcares totais. Para obtenção do iogurte natural, o leite foi corrigido quanto ao teor de extrato seco para 15%, inoculada com cultura láctea de *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* e incubada a 42°C. Para elaboração do iogurte foram testadas três concentrações de polpa (15, 20 e 25%). Estes foram avaliados quanto suas qualidades microbiológicas, composição físico-químicas (umidade, acidez, pH, cinza, proteína, açúcares totais e redutores) e, aceitabilidade e os atributos sensoriais de sabor, aroma, aparência e textura, por 57 pessoas não-treinadas. Os resultados referentes aos parâmetros físico-químico dos iogurtes estão apresentados na Tabela 1. Verificou-se que apenas os valores de pH dos três tratamentos diferiram significativamente ($p < 0,05$), provavelmente influenciados pela polpa, uma vez que o fruto apresenta alta acidez. Todas as formulações apresentaram acidez entre 1,083 a 1,127 % de ácido láctico, de acordo com os valores previstos pela Portaria n 146 do Ministério da Agricultura (Brasil, 1996). Quanto a análises microbiológicas, todas as amostras estavam conforme o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológico para Alimentos, demonstrando que foram preparados seguindo as boas práticas de higiene e sanidade. Apesar dos frutos apresentarem baixo pH, verificou-se que não houve danos à viabilidade das bactérias lácticas, mantendo com $4,1 \times 10^8$ UFC/g o que é de grande importância, uma vez que a legislação prevê no mínimo 10^7 células viáveis por grama de iogurte para se considerar como produto probiótico (Brasil, 2000). Em relação à análise sensorial as três formulações apresentaram boa aceitabilidade (Tabela 2) e atributos sensoriais com *score* acima de sete. Os iogurtes não diferiram estatisticamente entre si ($p < 0,05$). Entretanto, entre as três formulações, a com 25 % de polpa foi a mais preferida (Figura 2), segundo provadores, por apresentar características organolépticas melhores do fruto.

Tabela 1. Características físico-químicas dos iogurtes.

Componentes	Polpa	Iogurtes		
		Concentração de polpa (%)		
		15	20	25
Umidade (%)	94,42 ± 0,05	76,360 ± 0,171 ^a	76,483 ± 0,170 ^a	76,543 ± 0,126 ^a
Proteína (%)	0,47 ± 0,01	3,191 ± 0,013 ^a	3,090 ± 0,023 ^a	2,877 ± 0,060 ^a
Cinza (%)	0,18 ± 0,01	0,829 ± 0,043 ^a	0,820 ± 0,004 ^a	0,748 ± 0,040 ^a
pH	2,59 ± 0,05	3,983 ± 0,029 ^a	3,853 ± 0,032 ^b	3,703 ± 0,021 ^c
Acidez (%)	3,93 ± 0,37	1,083 ± 0,042 ^b	1,127 ± 0,031 ^b	1,253 ± 0,032 ^a
Açúcares totais (%)	1,11 ± 0,01	10,614 ± 0,636 ^a	10,943 ± 0,322 ^a	11,028 ± 0,539 ^a
Açúcares redutores (%)	0,72 ± 0,01	2,184 ± 0,233 ^a	2,045 ± 0,059 ^a	1,852 ± 0,082 ^a
Sólidos solúveis (°Brix)	4,60 ± 0,00	nd	nd	nd

Médias seguidas pelas mesmas letras dentro da linha não diferem pelo teste de Tukey em nível de 5 % de significância.

Tabela 2. Notas atribuídas pelos 57 provadores na análise sensorial dos iogurtes com diferentes concentrações de polpa e sua respectiva aceitação global.

Tratamentos (concentração de polpa)	Notas (Média)	Frequência de respostas (%)	
		Valores ≤ 4	Valores ≥ 6
15 %	7,42 ± 1,16 ^a	1,75	96,49
20 %	7,50 ± 1,05 ^a	0,0	98,24
25 %	7,63 ± 1,06 ^a	0,00	98,24

Médias seguidas pelas mesmas letras não diferem significativamente no teste de Tukey (p<0,05).

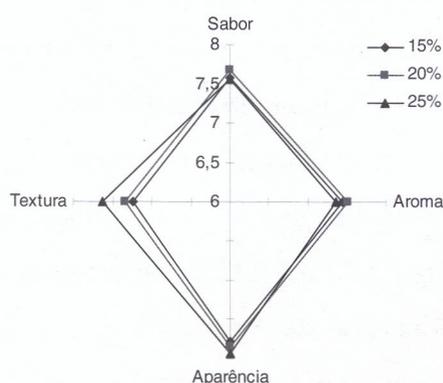


Figura 1. Atributos sensoriais dos iogurtes com concentrações diferentes de polpa (15, 20 e 25 %).

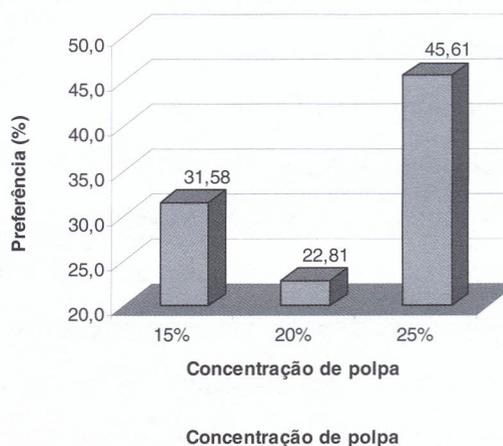


Figura 2. Preferência para iogurtes com concentrações diferentes de polpa (15, 20 e 25 %).

Brasil, 1996. Portaria n 146 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e da Reforma Agrária. Diário Oficial, Brasília., 07 mar. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.

Brasil, M. A. A. 2000. Padrões de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Resolução nº5, de 31 de Novembro de 2000. Publicada no Diário Oficial da União de 2 de janeiro de 2001.