



XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS

25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

Desenvolvimento e caracterização de iogurte concentrado simbiótico de jabuticaba com farinha de casca de jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*)

Susana Bartnikowsky¹; Juliana Pelegrini², Isis Olivo³; Deise Helena Baggio Ribeiro⁴; Ana Carolina Sampaio Doria Chaves^{5*}

1 Estudante de Agronomia - Universidade Federal de Santa Catarina

2 Estudante de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal de Santa Catarina

3 Estudante de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Santa Catarina

4 Professora do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CAL) - Centro de Ciências Agrárias (CCA), Universidade Federal de Santa Catarina

5 Pesquisadora, Área de Engenharia/Tecnologia de Alimentos - Embrapa Agroindústria de Alimentos, Guaratiba, Rio de Janeiro, RJ

Resumo

O iogurte é um alimento saudável, nutritivo e com a utilização de probióticos e de prebióticos (torna-se um produto simbiótico). Nesta pesquisa foi elaborado e caracterizado um iogurte concentrado simbiótico com adição de *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium animalis*, com 16% de um preparado de jabuticaba, 3% de inulina e 1% de farinha de casca de jabuticaba (p/p). A fruta *in natura* e o preparado de jabuticaba foram avaliados quanto: a capacidade antioxidante, o teor de compostos fenólicos, teor de sólidos solúveis e pH. O produto final foi caracterizado por meio de análises: físico-químicas (teor de proteína, gordura, umidade, cinzas e pH), microbiológicas (contagem de coliformes totais e termotolerantes, bolores e leveduras, bactérias lácticas e *Bifidobacterium animalis*) e de análise sensorial, índice de aceitação e intenção de compra. A jabuticaba *in natura* apresentou uma elevada atividade antioxidante de 5375,0 $\mu\text{mol AAE} / 100 \text{ g}$; um teor de compostos fenólicos totais de $738,4 \pm 10,5 \text{ mg GAE}/100 \text{ g}$; 17,3 °Brix e pH de 3,14. Enquanto o preparado de jabuticaba apresentou 80 °Brix; pH de 2,95; atividade antioxidante de 5355,2 $\mu\text{mol AAE} / 100 \text{ g}$ e teor de compostos fenólicos totais de $292,5 \pm 2,5 \text{ mg GAE} / 100 \text{ g}$ (que foi 39,6% do que o observado na fruta *in natura*). O produto final apresentou uma vida útil de sete dias de devido à elevada contagem de bolores e leveduras, embora até 14 dias, tanto a contagem de bactérias lácticas (maior que 10^7 UFC/g) quanto à de *Bifidobacterium* (10^9 UFC/g) eram superiores ao mínimo estipulado pela legislação vigente. Até 15 dias a contagem de *Bifidobacterium* encontrava-se elevada o suficiente para conferir uma alegação funcional, de produto probiótico. A adição de 3% de inulina confere ao produto a alegação funcional de produto prebiótico. O produto desenvolvido obteve uma elevada aceitação sensorial, com



XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS

25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

médias variando entre 7,2 e 8,3 (escala hedônica de nove pontos) para todos os atributos avaliados (sabor doce, sabor da fruta, textura, cor e impressão global). Os atributos que mais agradaram foram a textura e a cor do produto. No teste de intenção de compra, 66% dos provadores afirmaram que certamente comprariam o produto e o índice de aceitação foi de 88%. O produto atendeu a legislação vigente com relação às características físico-químicas, apresentando 5,7% de proteína, 4,2% de gordura, 0,8% de cinzas, 69,5% de umidade e 19,8% de carboidratos.

Palavras-chave: iogurte; jabuticaba; probiótico.