

## Desenvolvimento e caracterização de iogurte saborizado com polpa de jambo (*Syzygium malaccensis*)

Nkarthe G. Araújo<sup>1\*</sup>, Idiana M. Barbosa<sup>2</sup>, Joana D'arc P. Matos<sup>3</sup>; Maria José Kamilla G. Araújo<sup>4</sup>; José B. Silva<sup>5</sup>

1. Doutoranda em Engenharia Química. Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN; \*[nkarthe@gmail.com](mailto:nkarthe@gmail.com)

2. Especialista em Docência no Ensino Superior, UnP, Natal/RN

3. Mestre em Sistemas Agroindustriais – UFCG, Campina Grande / PB

4. Graduada em Fisioterapia.FACISA, Campina Grande / PB

5. Doutor em Química - UFRN

Palavras Chave: *bactérias lácticas, jambeiro, pH.*

### Introdução

O jambeiro vermelho (*Syzygium malaccensis*) é uma árvore frutífera disseminada por quase todo o território brasileiro, em virtude da fácil adaptação ao clima e solo, destacando-se principalmente pela excelente capacidade produtiva, e seus frutos, pelo sabor e aroma exóticos, além do valor nutricional elevado, especialmente como fonte de antocianinas, ácido ascórbico, ferro, fósforo, proteínas, fibras e vitaminas A, B1 e B12 (AUGUSTA et al., 2010). Em virtude da elevada produção de frutos durante a safra, de sua reduzida vida útil e da inviabilidade tecnológica para sua industrialização, no Brasil, especialmente na região Nordeste, estes não são devidamente aproveitados gerando desperdício nutricional e perdas financeiras consideráveis. Diante dos benefícios associados ao seu valor nutricional, o consumo de iogurte vem sendo estimulado por profissionais da saúde, sendo que a utilização de frutas, além de melhorar suas características nutricionais, promove uma melhor aceitação sensorial do mesmo. Pesquisas relacionadas à utilização do jambo na formulação de iogurtes, entretanto, são escassas. Considerando tais aspectos, este trabalho teve por objetivo desenvolver e caracterizar uma inovação láctea, o iogurte saborizado com polpa de jambo vermelho.

### Resultados e Discussão

Os resultados indicaram ausência de coliformes totais e a 45°C e ausência de *Salmonella* sp, estando dentro do padrão estabelecido pela legislação. A contagem de bactérias lácticas foi de  $1,1 \times 10^7$  UFC/g, sendo recomendado pela legislação em vigor, valor mínimo de  $10^7$  UFC/g (BRASIL, 2000). Este resultado é bastante expressivo e significativo, uma vez que a amostra foi avaliada aos 25 dias de armazenamento, indicando que as bactérias lácticas estavam presentes e ativas, durante todo o prazo de validade do iogurte, e que a adição de polpa de jambo, portanto, não inibiu seu desenvolvimento. Ressalta-se ainda que não foi utilizado conservantes e/ou estabilizantes na formulação do iogurte.

Em relação às análises físicas e químicas, o iogurte apresentou 83,13% de umidade, 2,17% de cinzas, pH (4,4), 0,60% de acidez titulável, 3,4% de gordura e 4,9% de proteínas. Estes resultados também estão dentro do preconizado pela legislação, que estabelece valores de 0,60 a 1,5% de ácido láctico, de 3,0 a 5,9% de gordura, e o teor mínimo de 2,9% de proteínas, para o iogurte integral (BRASIL, 2000). Estes valores, exceto do pH, são superiores aos achados por Rensis; Souza (2008), que

avaliando uma formulação de iogurte integral obteve teores de 82,88%, 3,10%, 4,81%, 1,03%, 0,57% e 4,98 de umidade, gordura, proteínas, cinzas, acidez titulável e pH, respectivamente. O pH abaixo de 4,5, conforme obtido nesta pesquisa, é essencial para a conservação do produto.

O iogurte saborizado com polpa de jambo apresentou ainda sabor ácido acentuado, aroma característico do fruto, consistência líquida e cor atrativa, uma vez que para o processamento da polpa, foram utilizados frutos com casca.

### Conclusões

O processamento para obtenção de iogurte saborizado com polpa de jambo com excelentes características envolveu uma tecnologia simples e de baixo custo, portanto, destaca-se como uma alternativa viável para agregar maior valor econômico ao fruto e maior valor nutricional ao iogurte, bem como, contribuir com o aumento na oferta de produtos lácteos.

AUGUSTA, I.M.; RESENDE, J.M.; BORGES, S.V.; MAIA, M.C.A.; COUTO, M.A.P.G. Caracterização física e química das casca e polpa de jambo vermelho (*Syzygium malaccensis*, (L) Merryl & Perry. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 4, n.30, p. 928-932, 2010.

BRASIL. Ministério da agricultura e do abastecimento. Secretaria de defesa agropecuária. Departamento de inspeção de produtos de origem animal. Resolução nº 5, de 13 de novembro de 2000. Anexo: Padrões de identidade e qualidade de leites fermentados. Disponível em:

[http://www.engetecno.com.br/port/legislacao/leite\\_pi\\_q\\_leite\\_fermentado.htm](http://www.engetecno.com.br/port/legislacao/leite_pi_q_leite_fermentado.htm).

Acesso em 20 de dezembro de 2015.

RENSIS, C.M.V.B.; SOUZA, P.F.F. Análise sensorial de iogurtes light elaborados com adição de fibras de inulina e oligofrutose. **FAZU em Revista**, n.5, p. 68-72, 2008.