

## Iogurte de caju com castanha de caju e mel de abelha

Ana R Silva P<sup>1</sup>, Luciana Rocha de M<sup>2</sup>, Michelle do Nascimento da S<sup>2</sup>, Rita de C Viana de C<sup>3</sup>, Eduarda Viana de C<sup>4</sup>, Alessandra M Braga R<sup>5</sup>, Julianne Viana F P<sup>6</sup>

1. Graduanda em Bacharel em Nutrição da Universidade Federal do Piauí/CSHNB. Integrante da Liga Acadêmica de Oncologia, da Universidade Federal do Piauí/CSHNB. \*rafancia@hotmail.com

2. Bacharel em Nutrição da Universidade Federal do Piauí/CSHNB

3. Biomédica. Laboratório Bioanálise.

4. Médica. Prefeitura de Pedro II-PI.

5. Bióloga. Doutoranda em Biotecnologia. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, campus Angical.

6. Nutricionista. Doutoranda em Biotecnologia. Docente do Curso de Bacharelado em Nutrição, Universidade Federal do Piauí/CSHNB.

Palavras Chave: leite fermentado, *Anacardium occidentale* L, sensorial.

### Introdução

O iogurte é um produto lácteo, resultante da fermentação do leite em decorrência da atuação de lactobacilos (SCHEZENMEIR; VRESE, 2001). Pelo fato de apresentar características sensoriais e nutritivas, considera-se viável a constante sofisticação tecnológica no surgimento crescente de novos produtos no mercado, onde os fabricantes preocupam-se em diversificar com aplicação de diferentes sabores (PEDRO, 2001; RODAS et al., 2001), garantindo o consumo de frutas nos períodos entressafras e a possibilidade do emprego do mel de abelha na indústria láctea. Dessa forma, objetivou-se desenvolver iogurte com diferentes concentrações de polpa de caju e castanha de caju, adoçados com mel.

### Resultados e Discussão

As características físico-químicas (Tabela 1) das formulações refletem igualdade estatística. As amostras analisadas encontram-se dentro da faixa ideal de acidez, recomendada para iogurtes, segundo a legislação brasileira (BRASIL, 2007) e outras literaturas, assim como o pH encontrado. O teste de aceitabilidade aprovado pelo CEP/UFPI (Parecer nº 375.754) (Figura 1) reflete o percentual mínimo de 60% de aceitação para aparência, cor, aroma e textura. Estas características sensoriais compreendem os principais determinantes na aquisição dos produtos para consumo, bem como a aceitação e preferência destes por diferentes faixas etárias, além de contribuírem para o monitoramento da qualidade dos mesmos (CUNHA et al., 2009). Sugere-se que as notas atribuídas refletem os hábitos alimentares dos voluntários da pesquisa, os quais integram faixa de 18 a 37 anos de idade. Observou-se que a cor foi o atributo que recebeu melhores respostas de aceitação, com média de 71,1%. Porém constata-se que o quesito doçura não foi bem aceito, refletindo na necessidade de novos estudos de otimização da formulação.

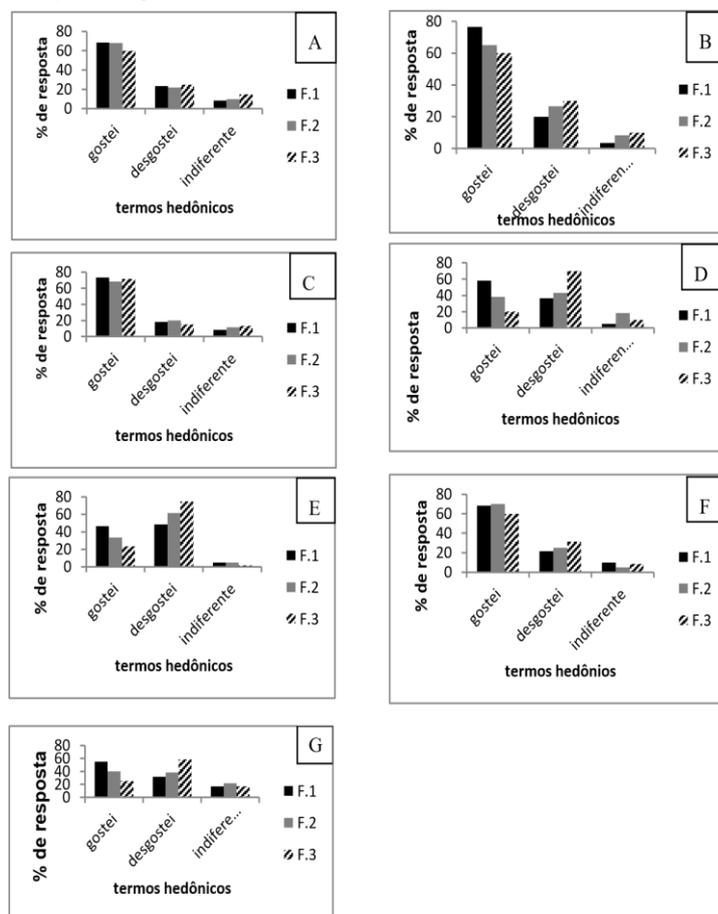
**Tabela 1.** Resultados físico-químicos das formulações de iogurte de caju com castanha de caju.

Formulações	Acidez	pH
I	0,95 ± 0,05 <sup>a</sup>	4,24 ± 0,08 <sup>a</sup>
II	0,59 ± 0,05 <sup>a</sup>	4,24 ± 0,01 <sup>a</sup>
III	0,80 ± 0,10 <sup>a</sup>	4,22 ± 0,01 <sup>a</sup>

I: 21,5g de polpa de caju e 4,5g de castanha; II: 23g de polpa de caju e 3g de castanha; III: 24g de polpa de caju e 2g de castanha. Todos foram adoçados com 4% de mel. ANOVA seguida de Teste de Tukey a 95% de significância.

**Figura 1.** Resultados da avaliação sensorial para as formulações de iogurte.

A= aparência; B= aroma; C= cor; D= sabor; E= doçura; F= textura; G= impressão global.



### Conclusões

Os iogurtes apresentaram estabilidade dentro do estipulado pela legislação brasileira vigente e demais literaturas científicas, sendo uma relevante opção para a indústria alimentícia.

CUNHA, C.S. et al. Influência da textura e do sabor na aceitação de cremes de aveia por indivíduos de diferentes faixas etárias. *Alimentação Nutrição*, Araraquara, v.20, n.4, p.573-580, 2009.

PEDRO, N.A.R. et al. Estudo do conteúdo mineral de iogurte naturais e com o sabor de frutas, comercializados na cidade de São Paulo, Brasil. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*, v.51, n.2, p.201-205, 2001.

RODAS, M.A.B. et al. Caracterização físico-química, histológica e viabilidade de bactérias lácticas em iogurtes com frutas. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, set-dez 2001.

SCHEREZENMEIR, J.; VRESE, M. Probiotics, prebiotics, and symbiotics: approaching a definition. *The American Journal Clinical Nutrition*, Bethesda, v.73, p.3615-45, 2001.