

**Iogurte light de umbu (*Spondias tuberosa*)**

Karoline da S. Torres<sup>1</sup>, Graciele D. Salvador<sup>2</sup>, Marlla E. C. de Sousa<sup>3</sup>, Geliane P. dos S. Moura<sup>4</sup>, Lindalva de M. Rocha<sup>5</sup>, Wesley F. Araújo<sup>6</sup>, Alessandra M. B. Ribeiro<sup>7</sup>, Julianne V. F. Portela<sup>8</sup>

1. Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal do Piauí – UFPI/CSHNB; \*karolgaga@gmail.com|livia@dsfe.com

2. Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal do Piauí – UFPI

3. Acadêmica de Nutrição da Faculdade Maurício de Nassau-Parnaíba

4. Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal do Piauí/CSHNB

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

6. Bacharel em Economia da Universidade Federal do Piauí/CMRV

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

8. Nutricionista. Doutoranda em Biotecnologia. Docente do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí/CSHNB

Palavras Chave: *bebida fermentada, Spondias, alimento light.*

**Introdução**

O umbu (*Spondias tuberosa*) é uma espécie nativa do bioma caatinga, com grande representatividade econômica e cultural para as populações do semiárido Nordeste brasileiro. Apresenta boa adaptação ao calor, aos solos fracos; com produção ao longo do ano independente da irregularidade da chuva e sem precisar ser irrigado. A polpa tem ação energética, sendo rica em carboidratos, vitaminas B e C, com aplicação culinária do fruto maduro e verde. Os alimentos *light* são aqueles que têm pelo menos 25% de redução de algum nutriente ou das calorias em comparação com os similares do mercado ou com outra versão dele mesmo, o que ajuda no controle da saúde, sendo importante para redução e manutenção do controle de peso (OLKWEIS; PINHEIRO, 2011). Assim, objetivou-se elaborar iogurte *light* sabor umbu.

**Resultados e Discussão**

Os ingredientes necessários para a preparação do iogurte foram adquiridos em um supermercado local de Picos-PI (Tabela 1). Em seguida encaminhados para o laboratório de técnica dietética da Universidade Federal do Piauí, Campus Senador Helvídio Nunes de Barros (UFPI/CSHNB), no qual foi desenvolvido o iogurte *light* sabor umbu.

**Tabela 1.** Ingredientes do iogurte *light* sabor umbu.

Alimento	Quantidades
Leite desnatado	1000ml
Leite em Pó desnatado	20g
Iogurte desnatado	170g
Polpa do Umbu	200g

Fonte: Autoria própria, 2014.

Inicialmente, o umbu foi cozido com casca em fogo brando por 15 minutos. Em seguida, foi amassado com o auxílio de uma espátula até a obtenção da polpa, retirando os caroços. O leite desnatado foi pasteurizado e ao atingir 42°C adicionou-se leite em pó desnatado, com posterior incubação por 12 horas. Após o repouso foi adicionada a polpa do umbu e o adoçante com sucralose. Por último foram homogeneizados em batedeira por 3 minutos em velocidade média, até completar incorporação. Em seguida, foi refrigerado a uma temperatura de 3 a 5°C e o produto acondicionado em

embalagem de polietileno (embalagem original utilizada para comercialização). O produto foi caracterizado quanto às análises físico-químicas, em triplicata, a saber: pH, sólido solúvel total e acidez (IAL, 2005), tendo seus resultados expressos em média e desvio-padrão (Tabela 2).

**Tabela 2.** Respostas físico-químicas de iogurte *light* sabor umbu.

Análises Amostra	pH	Sólido solúveis totais	Acidez
Iogurte <i>light</i> sabor umbu	3,25±0,22	2,26±0,24	2,69±0,16
Legislação	3,6-4,5	15-18 °Brix	0,6-1,5

Fonte: Autoria própria, 2014.

Os valores médios de pH encontrados foi inferior ao estipulado pela legislação, que é de 3,6 a 4,5 (BRASIL, 2000). Quanto ao índice de acidez em ácido láctico este apresentou-se acima do estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, na qual estabelece como padrão de identidade e qualidade para o iogurte, teor de ácido láctico (g de ácido láctico/100g) de 0,6 a 1,5 (BRASIL, 2000). Com relação aos valores de sólidos solúveis totais observou-se que este encontra-se estando fora dos padrões designados pela legislação que estabelece um valor de 15 a 18 °Brix.

**Conclusões**

A partir dos dados obtidos, observou-se que apesar do iogurte de umbu *light*, ser uma boa opção para alimentação saudável, para pessoas que buscam a redução de peso, para hipertensos e também para diabéticos, devido ser altamente nutritivos, com redução de gorduras, possuindo baixo valor calórico, este produto apresentou análises físico-químicas, fora do padrão das estabelecido pela legislação.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Resolução n.05, de 13 de novembro de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Seção I. Brasília, DF, 27 de nov. 2000.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. v.1.: Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 3. ed. São Paulo: IMESP, 1985. p.245-246.

OLKWEIS, D. S. H.; PINHEIRO, T. L. F. Culinária *Light*: Prevenção e Controle da hipertensão Arterial. **Revista Contexto e Saúde**. v.10 n.20, 2011.