



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2014: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS – FINOVA
<b>Ano</b>	2014
<b>Local</b>	Porto Alegre
<b>Título</b>	Leite fermentado probiótico orgânico: Testando diferentes espessantes
<b>Autor</b>	CRISTINA TONIAL SIMÕES
<b>Orientador</b>	MARCIA MONKS JANTZEN

A pesquisa desenvolvida teve como objetivo principal definir métodos para a elaboração de leites fermentados tendo como base o leite orgânico, matéria prima que vêm ganhando espaço no mercado por ser um modelo de produção sustentável, agredindo menos o meio ambiente e a saúde do consumidor. A fim de caracterizar a produção e enquadrá-la na legislação brasileira vigente, tanto para leites fermentados quanto para os orgânicos, foram realizados ensaios com adição de diferentes tipos de espessantes com o objetivo de tornar o leite fermentado mais palatável e com melhor aparência, de forma a garantir a aprovação de possíveis futuros consumidores, contribuindo assim para a diversificação desse produto.

Oito combinações entre diferentes espessantes comerciais foram formuladas, sendo elas; Gelatina+GomaXantana, Gelatina+Amido, Gelatina+Amido+GomaGuar,Amido+GomaGuar+GomaXantana,Gelatina+Goma Guar+Goma Xantana, Amido+ Goma Xantana, Goma Guar e Sem espessante. A tecnologia de produção consistiu no aquecimento do leite até 40°C e adição de 8% de açúcar demerara orgânico ao leite desnatado orgânico, adição de espessantes, com posterior tratamento térmico à 90°C por 5 minutos. Após, houve diminuição da temperatura para 42°C para a Inoculação do fermento BioRich® (*S. termophilus*, *L. acidophilus* e *Bifidubacterium*) e incubação em banho-maria por 4 horas ou até chegar a pH igual ou inferior a 4,5.

Após a elaboração de cada formulação de iogurte, os mesmos passaram por análise de sinérese, onde 50 mL de cada formulação foi colocado em uma proveta e mantido sob refrigeração durante 7 dias. A sinérese foi medida pelo volume de soro separado na parte superior da proveta, assim como o peso da massa do soro em relação à massa do iogurte propriamente dito.

As mesmas amostras também passaram por análises sensoriais, realizadas no ICTA (Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos), a fim de avaliar a aceitação das formulações elaboradas. Para cada formulação, cerca de 30 voluntários avaliaram os conceitos de aparência, cor, aroma, viscosidade e sabor dos iogurtes numa escala de 1 a 9, sendo 1 desgostei muitíssimo e 9 gostei muitíssimo.

Com relação a sinérese, apenas a formulação com Goma Guar e a Sem Espessantes apresentaram sinérese, sendo que a com Goma Guar apresentou maior volume residual de soro de leite, equivalente a 56% do volume que estava na proveta. A estatística da aceitação global feita nas análises sensoriais mostrou que a formulação de Goma Xantana + Amido apresentou uma média de 6,21, equivalendo a 70% de aprovação, tendo um resultado superior as demais. Desta maneira, podemos definir esta formulação como padrão para dar continuidade aos experimentos do projeto, tais como testar o percentual mais apropriado da combinação desses dois espessantes e avaliar a sua viscosidade.