



PROCESSO DE OBTENÇÃO DO IOGURTE SEM LACTOSE COM DIFERENTES PERCENTUAIS DE GELEIA DE GOIABA

DE CARVALHO, Kélyta Ester Nunes¹(kelytaester2009@hotmail.com); DA LUZ, Wesley¹
(Wesley.luzz@gmail.com); CRUZ, Rafael Antônio da Silva^{2*}(leafar_92@hotmail.com); Cortez-
Veja, William Renzo² (williamvega@ufgd.edu.br); ARÉVALO - PINEDO, Rosalinda²
(rosalindapinedo@ufgd.edu.br) MALDONADO, Carlos Alberto baca³ (bacagro@ufgd.edu.br)

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

^{2*}Egresso do Curso de Ciência de Alimentos da UEM – Maringá.

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

³Docente do Curso Licenciatura em Educação do Campo UFGD –Dourados.

A lactose está presente no leite, em média 5%, no estado molecular em solução, ao contrário de outras dissacarídeses, como sacarase e maltase, a lactase não é enzima adaptativa, ou seja, seus níveis não variam de acordo com a quantidade de carboidrato ingerido, nos mamíferos e, na maior parte dos seres humanos, os níveis dessa enzima caem vertiginosamente após o desmame, em níveis próximos de 10% de sua atividade anterior. Essa condição leva a que algumas populações, nas quais a atividade lactásica ser muito pequena. Por tudo o exposto o objetivo do presente trabalho foi o desenvolvimento de iogurte sem lactose com diferentes percentuais de geleia de goiaba. Os iogurtes sem lactose, adicionado de geleia de goiaba foram desenvolvidos e analisados no Laboratório de Bioquímica (LABIO) do Curso de Engenharia de Alimentos, da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). O desenvolvimento e obtenção do iogurte foi realizado separadamente, e posteriormente adicionado de geleia de goiaba. Foram realizadas análises de umidade (método gravimétrico), cinzas (mufla Marca FORNITEC), proteínas (Método de Microkjedhal), lipídeos (Soxhlet), acidez (°D- graus Dornic), pH (potenciômetro) e análises microbiológico foi realizado no iogurte desenvolvido seguindo a metodologia das Normas do Instituto Adolfo Lutz. De acordo com os resultados obtidos, o teor de umidade esteve 77,42 a 85,62%, valores dentro dos padrões da legislação. Os valores de cinzas, proteínas, acidez e pH foram respectivamente, 0,80 a 0,91%; 2,97 a 18,36%; 91 a 95°D e 4,45 a 4,61, resultados considerados satisfatórios e de acordo com o que se encontra na legislação. A quantidade de lipídeos obtida foi 0,92 a 1,25%, considerados iogurtes semidesnatado. Quanto as análises microbiológicas realizadas nos iogurtes, apresentaram valores sanitários satisfatórios de acordo com a legislação, assim como houve ausência de *Salmonella* spp. Esses dados asseguram a qualidade dos iogurtes desenvolvidos.

Palavras-chave: concentração, análises, avaliação.

Agradecimentos: À Fundação da Universidade Federal da Grande Dourados pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor