

PESQUISA - FCS

**ANÁLISES DOS ASPECTOS DE QUALIDADE NO LABNEH COM GELEIA
DE CAGAITA.**

Isadora Santos Leal (isadorasantosleal40@gmail.com)

Augusto Briguenti De Souza (abriguenti59@gmail.com)

Giuliane Souza Cristofoli (giuliane.cristofoli033@academico.ufgd.edu.br)

Carlos Alberto Baca Maldonado (carlosmaldonado@ufgd.edu.br)

William Renzo Cortez-Vega (williamvega@ufgd.edu.br)

Rosalinda Arévalo Pinedo (arevaloros@hotmail.com)

A cagaiteira é uma espécie frutífera que pertence ao Cerrado, seus frutos apresentam compostos fenólicos com propriedades antioxidantes, vitamina C, carotenóides e teores de minerais que podem trazer múltiplos benefícios à saúde. O iogurte é considerado um alimento que proporciona diversos benefícios à saúde, devido as bactérias probióticas e sua atuação na microbiota intestinal, além de ser um produto nutritivo, versátil e prático. O objetivo do presente trabalho foi analisar os aspectos de qualidade no LABNEH (iogurte grego) com geleia de cagaita. Frutos de Cagaita foram adquiridos de fruticultor da cidade de Dourados/MS. Os mesmos foram transportados e processados nos Laboratórios do Curso de Engenharia de Alimentos da UFGD. Foram realizadas análises físicas e químicas da polpa, da geleia e das formulações desenvolvidas de iogurte com diferentes percentuais de geleia de Cagaita. Foram elaboradas quatro formulações designados como, F1 (padrão:

100% de iogurte grego), F2 (70% de iogurte grego e 30% de geleia), F3 (80% de iogurte grego e 20% de geleia), F4 (90% de iogurte grego e 10%). As análises físicas e químicas efetuadas foram: pH, umidade, acidez, atividade de água e avaliação da cor nas quatro formulações desenvolvidas, cujas análises foram feitas no 0, 10, 20 e 30 dias de armazenamento. De acordo com os resultados obtidos, o pH nas quatro formulações desenvolvidas, atingiram o ponto isoelétrico da proteína do leite (pH=4,6), por conseguinte a textura apresentou excelente qualidade. Tanto a umidade, acidez e atividade de água não apresentaram variações durante o tempo de armazenamento. Os parâmetros de cor, de acordo com o aumento da adição de geleia de cagaita ao iogurte para sua saborização, observou-se que, F1 (100% de iogurte grego), teve um valor elevado de luminosidade ($L^*=85$) se comparado com F2, F3 e F4, já os parâmetros b^* (amarelo), a formulação F2 (30% de geleia e 70% de iogurte), obteve valores muito maior ($19,32\pm 0,21$) que F1, F3 e F4, em relação a polpa e geleia de cagaita ambas se destacaram devido a acidez elevada de 0,64 para a polpa e 0,28 para a geleia, as outras análises apresentaram valores adequados de acordo com o encontrado na literatura. Dessa forma iogurte tipo grego com geleia de Cagaita, mostrou ser uma alternativa viável e inovadora para sua produção, como uma forma de agregar valor ao fruto.

Agradecimentos: Os autores agradecem o apoio financeiro da bolsa à FUNDECT e a UFGD pela disponibilidade das instalações dos Laboratórios para o desenvolvimento da pesquisa.

Palavras-chave: cagaita; iogurte; armazenamento.