

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO IOGURTE PROBIÓTICO DE PITAYA COM CUPUAÇU

**POMBO, Joseane Cristina Pinheiro¹;
POMPEU, Kelem Pina²;
SÁ, Crisliane Camargo de³;
BOTELHO, Vanessa Albres⁴.**

RESUMO

A busca por uma alimentação mais saudável, impulsiona a indústria de alimentos a desenvolver novos produtos. Dentre os derivados do leite, destaca-se o iogurte, que é resultante da fermentação do açúcar do leite (lactose) por bactérias lácticas. A adição de frutas com sabores e aromas diferenciados e ricas em nutrientes, como o cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* Schum) e a pitaya vermelha (*Hylocereus polyrhizus*), podem ser uma alternativa na fabricação de novos sabores de iogurtes. Objetivo: O objetivo desta pesquisa foi avaliar a qualidade nutricional do iogurte probiótico elaborado à base de leite bovino e saborizado pela mistura das polpas das frutas pitaya e cupuaçu. Métodos: A composição centesimal do iogurte foi determinada de acordo com a metodologia da AOAC (1997): umidade em estufa a 105 °C, até peso constante (método 920.151); cinzas por calcinação em mufla a 550 °C (método 940.26); proteína bruta pelo método de Kjeldhal utilizando fator de conversão de nitrogênio-proteína de 6,38 (método 920.152); lipídios (teor de gorduras) pela extração por Soxhlet (método 963.15); acidez titulável total (método 942.15A); pH em pHmetro de bancada (método 981.12); e carboidratos totais pelo método da diferença; adicionalmente foram determinados os compostos fenólicos totais de acordo com a metodologia proposta por Singleton e Rossi (1965) e o valor calórico calculado utilizando os fatores de Atwater descritos por Mahan e Escott-Stump (2005). Resultados e estimativas: A composição centesimal do iogurte elaborado com leite bovino e sabor natural de frutas (pitaya e cupuaçu) apresentou valor de pH = 4,48, acidez = 0,94 g de ácido láctico/100g, umidade = 78,1%, cinzas = 0,78%, proteínas = 3,69%, carboidratos = 14,4%, gorduras = 3,03%, compostos fenólicos totais = 7,69 mg GAE/100g e valor calórico = 99,61 Kcal. O iogurte apresentou baixo valor calórico e boa qualidade nutricional devido aos valores satisfatórios de proteínas, carboidratos e gorduras; bem como presença de minerais e compostos com atividade antioxidante, como os compostos fenólicos. Apresentou valores altos de acidez e baixos de umidade e pH, o que garante a estabilidade do produto, evitando seu dessoramento. Além de estar de acordo com os limites estabelecidos pela legislação vigente para o iogurte, em relação ao pH (3,6 - 4,5) e acidez (0,6 a 1,5 g de ácido láctico/100g), evidenciando sua qualidade.

Palavras-chaves: iogurte; Pitaya; Cupuaçu; Qualidade nutricional.

¹Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Pará. E-mail: pombojcp@gmail.com

²Graduação em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pará. E-mail: kelepompeu@yahoo.com.br

³Graduação em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pará. E-mail: crislliane@hotmail.com

⁴Doutora em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pará. E-mail: vanessaalbres@ufpa.br